



Övrigt, Bakning

BISCOTTI

Ingredienser

100 g smör
1,5 dl strösocker
2 st ägg
5 dl vetemjöl
³/₄ dl kakao (*ev men ta då 4,25 dl mjöl*)
1,5 tsk bakpulver
 smaksättning
100 g chokladkaka
¹/₂ dl hasselnötter (*och/eller*)
¹/₂ dl valnötter (*och/eller*)
¹/₂ dl mandel

Gör så här

1. Rör smör och socker poröst. Rör ner ett ägg i taget. Tillsätt mjöl blandat med bakpulver och någon av smaksättningarna. om äggen är stora kan mer mjöl behövas.
2. Dela degen i tre bitar och rulla ut dem till tre längder. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. grädda mitt i ugnen i 200 grader ca 10 minuter.
3. Skär längderna på snedden i 2 cm breda bitar. lägg dem med ena snittytan upp på plåten och rosta dem i 5 minuter. Vänd andra snittytan upp och rosta i ytterligare 5 minuter.