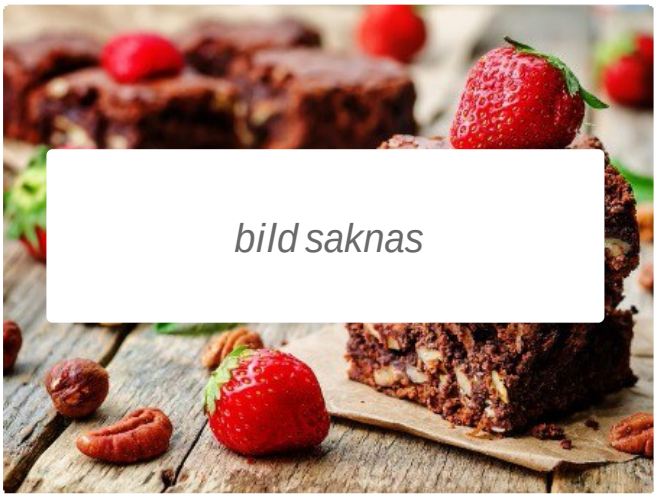


inköpslistan.se

Av: Emma Jonsson

50 st

Övrigt, Godsaker, Budget

CANTUCCINI

Ingredienser

200 g mandel *(sötmandel)*
3 st ägg
3 dl strösocker
1 msk vaniljsocker
1 krm salt
1 st apelsin *(rivet skal)*
7 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader. Hacka mandeln och rosta därefter hacket lätt i en het, torr stekpanna. Låt kallna.

2. Vispa ägg, socker, vaniljsocker och salt pösigt, gärna med elvisp. Tillsätt det rivna apelsinskalet och mandeln.

3. Blanda mjöl och bakpulver. Rör ner det i smeten. Arbeta till en smidig deg.

4. Dela degen i 2 bitar. Rulla ut varje bit till en tjock längd. Lägg längderna på en bakpappersklädd plåt.

5. Grädda längderna mitt i ugen i ca 30 min. Skär dem genast i ca 50 bitar, ca 1 cm breda. Låt skorporna kallna på galler.