Biscotti med pistasjnøtter og appelsin

Ingredienser



75 g smør
3 dl sukker
2 ts vaniljesukker
3 egg
1 ss revet appelsinskall
1 ts bakepulver
7 dl hvetemel
100 g mandler
60 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og vaniljesukker. Pisk inn eggene. Tilsett revet appelsinskall. Sikt mel og bakepulver og elt sammen til en jevn deig. Hakk mandler og pistasjnøtter meget grovt og kna inn i deigen.

Form deigen til en pølse som er like lang som stekeplaten. Legg den på bakepapirdekket stekeplate og trykk den flat med fingrene, så den blir ca 1 cm i tykkelse.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Ta platen ut av ovnen og senk varmen til 75°C.

Avkjøl i et par minutter. Skjær kaken så opp på skrå i 1 - 1,5 cm tykke skiver (bruk en skarp brødkniv). Legg kakene på platen med snittflaten opp. Sett stekeplaten tilbake midt i ovnen og stek videre ved 75°C i ca 50-60 min, til kakene er lett gyldne og virker tørre og sprø. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biscotti-med-pistasjnotter-og-appelsin