Biscotti con noci

Ingredienser



3 store egg
30 dråper mandelessens
250 g sukker
350 g hvetemel
0,5 ss bakepulver
0,5 ss vaniljesukker
300 g blandede nøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, mandelessens og sukker. Bland mel med bakepulver og vaniljesukker og rør inn til en jevn deig. Bland i nøtter til slutt.

Form deigen til 2 stenger på bakepapirdekket stekeplate og klem de litt flate med fingrene (det gjør ikke noe om stengene blir litt ujevne i fasongen). Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20 min.

Ta platen ut av ovnen og slå ned varmen på ovnen til 120°C. Avkjøl de stekte stengene i noen minutter. Bruk så en skrap kniv og skjær stengene opp på skrå i tynne skiver som er ca 1,5 cm tykke. Legg skivene på siden og la de tørke i ovnen ved 120°C i 30-45 min.

Avkjøles helt og oppbevares deretter i tettsluttet kakeboks. Nytes med en kopp sterk kaffe eller kanskje et lite glass vin santo eller annen søt vin.

Tips

Jeg brukte 100 g skåldede mandler, 100 g macadamianøtter og 100 g hasselnøtter, men du kan som nevnt gjerne bruke andre nøtter også (f.eks. paranøtter, peanøtter eller pistasjnøtter). Bare pass på at nøttene du bruker er usaltede.

- -

En lapp jeg fant over minibaren på hotellrommet mitt i Italia:

Non vendermi solo "cose" - Don't sell me just "things"
Vendimi ideali - Sell me ideals
Rispetto - Respect
Felicità - Happiness
Senszioni - Sensations
Vendimi comfort - Sell me comfort
Momenti piacevoli - Pleasant moments
Seduzione - Seduction
Tranquillità - Tranquillity
Ma ti prego - But please
Non vendermi - Don't sell me
Solo "cose" - Just "things"

(Messaggio Anonimo)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biscotti-con-noci