Biscotti Abbracci

Ingredienser



200 g smør
1,25 dl sukker
1 ts vaniljeessens
2 eggeplommer
1 ts bakepulver
1,25 dl maizena
3 dl hvetemel

Til mørk deig:
2 ss kakao
2 ts melk
1 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker. Tilsett vaniljeessens og eggeplommene og pisk videre til en luftig smørkrem. Bland bakepulver, maizena og hvetemel og ha dette i smørkremen. Elt sammen til en jevn deig.

Del deigen i to deler og bland i kakao, melk og sukker i den ene delen.

Trill små kuler av lys og mørk deig som så formes til lengder med tykk rund ende på den ene siden og tynn ende på den andre siden. Legg disse mot hverandre og fold den tynne enden over den tykke enden på hver side så du får runde kaker. Avkjøl kakene i kjøleskapet i 1-2 timer (se tips).

Legg kakene på to bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min. Avkjøles på rist.

Tips

Siden mønsteret er noe av hovedpoenget med disse kakene, lønner det seg å la de stå en god stund i kjøleskapet før steking. Dermed blir deigen fastere og flyter mindre utover under stekingen.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks. De kan alternativt oppbevares i fryseren og tiner nokså raskt.

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

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