Sjokoladebiscotti med kaffe og nøtter

Ingredienser



125 smør
100 g brunt sukker
125 g hvitt sukker
2 store egg
1 ss kaffepulver
1 ts kanel
1,5 ts bakepulver
300 g hvetemel
50 g hasselnøtter
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt og hvitt sukker. Pisk inn kaffepulver og eggene, ett om gangen, til en luftig smørkrem. Sikt mel med kanel og bakepulver og bland i til en jevn deig. Hakk hasselnøtter og sjokolade grovt og kna inn til slutt.

Form deigen til to tykk lengder som legges på en bakepapirdekket stekeplate. Trykk lengdene litt flate med fingrene.

Stekes midt i ovnen ved 165°C i ca 25 min. Ta platen ut av ovnen og la kakene avkjøles i et par minutter. Bruk en skarp kniv og skjær kakene så opp på skrå i pinner (ca 1,5 cm tykke). Legg de med snittflaten opp og stek kakene videre midt i ovnen i 10 min. Snu kakene over på den andre siden og tørk den andre snittflaten tilsvarende i 10 min til.

Avkjøl de ferdigstekte kakene på rist.

Tips

Kakene er holdbare lenge. Oppbevares i tett kakeboks.

- -

Peterskirken er bygget over apostelen Peters gravmonument på Vatikanhøyden og baserer seg på følgende legende:

Legenden er blitt den viktigste hjørnesten i den romersk-katolske kirke og lære, og den forteller at apostelen Peter, under forfølgelsene, ble overtalt av en usynlig makt, ved å flykte fra byen (Roma), og ute på sletten Viapia, hvor han møtte den allerede korsfestede og himmelfarne Jesus. Apostelen Peter ropte overrasket; "Domine, Quo vadis?" ("Herre, hvor går du?"). Som svar på Peters rop svarte Jesus "Eo Romam iterum crucifigi" ("Jeg drar tilbake til Roma for å bli korsfestet på nytt").

Apostelen Peter forstod at han måtte følge Jesus, for selv å få føle forfølgelsen på sin egen kropp. Han dro derfor tilbake til byen for selv å la seg korsfeste. I ærbødighet for Jesus lot han seg korsfeste med hodet ned.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebiscotti-med-kaffe-og-notter