Pepperkakebiscotti med pekannøtter

Ingredienser



3 store egg
150 g sukker
200 g hvetemel
1 ts kanel
0,5 ts kardemomme
0,5 ts ingefær
0,5 ts nellik
250 g pecannøtter

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland inn krydderet og deretter hvetemelet. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen i. Bland så inn hele pecannøtter.

Form deigen til 3 stenger på en bakepapirdekket stekeplate ved hjelp av to spiseskjeer (stengene skal være ca 6 cm brede og 1 cm høye).

Stekes nederst i ovnen ved 220°C i 10-15 min. Avkjøl i 10 minutter før stengene skjæres i 1 cm tykke skiver. Legg dem med snittflaten opp og la de tørke i ovnen ved 220°C i 3-4 minutter.
Avkjøl kakene på rist.

Tips

Biscotti oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakebiscotti-med-pekannotter