Biscotti med tranebær og mandler

Ingredienser



- ♥ 3 store egg
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ revet skall av 1 sitron
- ♥ 1,5 ts bakepulver
- ♥ 400 g hvetemel
- ♥ 300 g skåldede mandler
- ♥ 175 g tranebær

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland inn vaniljeekstrakt og revet sitronskall. Ha deretter i bakepulver og hvetemelet. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen i. Bland så inn hele skåldede mandler og tørkede tranebær. Det skal bli en nokså fast og tørr deig.

Form deigen til 3 stenger på en bakepapirdekket stekeplate og trykk stengene litt flate med fingrene.

Stekes midt i ovnen 175°C i 25 min. Avkjøl i 10 minutter før stengene skjæres i 1 cm tykke skiver på skrå.

Legg kakene med snittflaten opp og la de tørke i ovnen ved 175°C i 10 minutter til.

Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Kakene er holdbare lenge. Oppbevares i tettsluttet kakeboks. Pass på at de er helt kalde før de has i kakeboksen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biscotti-med-tranebaer-og-mandler