



Biscotti med safran

Ingredienser

- ♥ 6 store egg
- ♥ 300 g sukker
- ♥ 1 g malt safran
- ♥ 400 g hvetemel
- ♥ 500 g mandler

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland inn safran og deretter hvetemelet. Pisk eggehvitenes stive og vend inn i deigen. Bland så inn hele mandler.

Form deigen til stenger på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Deigen gir 6 stenger (ca 6 cm brede og 1 cm høye) fordelt på to stekeplater, altså 3 stenger pr plate.

Stekes nederst i ovnen ved 220°C i 10-15 minutter. 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 og har lang holdbarhet. Pass på at de er helt kalde før de has i kakeboksen.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biscotti-med-safran>