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 eggehvitene 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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