



---

## Double Vanilla Biscotti

### Ingredienser

120 g smør  
2 dl sukker  
1 vaniljestang  
2 ts vaniljeessens  
2 egg  
1,5 ts bakepulver  
4,5 dl hvetemel

Pynt:  
sukker



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget på innsiden med en kniv. Pisk dette inn i smørkremen sammen med vaniljeessens. Pisk så inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen (den skal bli nokså bløt i konsistensen). Sett deigen en liten stund i kjøleskapet.

Del deigen i tre deler og form hver del til lengder som legges på en bakepapirdekket stekeplate. Trykk de litt ned med fingrene og dryss over sukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 160°C i 30 min. Ta platen ut av ovnen og la kakene avkjøle i noen minutter. Bruk så en kniv og skjær opp lengdene på skrå så du får pinner som er ca 1,5 cm tykke. Sett platen tilbake midt i ovnen og stek kakene videre i 15 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Kakene holder seg lenge. Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://www.detsoteliv.blogg.no) hvis du vil se stort bilde av disse kakene.

--

## NATALE

Non ho voglia  
di tuffarmi  
in un gomitolo  
di strade

Ho tanta  
stanchezza  
sulle spalle

Lasciatemi così  
come una  
cosa  
posata  
in un  
angolo  
e dimenticata

Qui  
non si sente  
altro  
che il caldo buono

Sto  
con le quattro  
capriole  
di fumo  
del focolare

## CHRISTMAS

I don't have the will  
to dive

into a tangle  
of streets

I have so much  
weariness  
on my shoulders

Leave me  
like a  
thing  
placed  
in a  
corner  
and forgotten

Here  
one feels nothing  
other  
than the good warmth

I'll stay  
with the four  
somersaults  
of smoke  
from the hearth.

Vi auguro un Natale pieno di pace e amore

I wish you a Christmas full of Peace and Love

(Et av de mest berømte, italienske julediktene skrevet av Giuseppe Ungaretti (1888-1970).)

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/double-vanilla-biscotti>