



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 eggehviten 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 tette sluttet kakeboks.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/pepperkakebiscotti-med-pekannotter>