Biscotti di Prato (Cantucci)



Ingredienser

250 g hvetemel
200 g sukker
1 ts bakepulver
2 egg
1 eggeplomme
1 vaniljestang (se tips)
150 g mandler (se tips)

Fremgangsmåte

Bland sammen mel, sukker og bakepulver i en bakebolle. Pisk eggene og eggeplommen raskt sammen. Skrap ut frøene fra vaniljestangen og bland i eggemassen. Ha dette i det tørre og bland deigen sammen. (Deigen kan også blandes raskt sammen ved å ha alle ingrediensene i på en gang i en food processor med hakkekniv.)

Mal 50 g av mandlene og kna inn i deigen. Alternativt kan du kna inn 50 g pinjekjerner (se tips).

Hakk resten av mandlene (dvs 100 g) svært grovt og kna inn i deigen. Det skal bli en litt tørr og smuldrete deig.

Klem deigen sammen og form den til to store lengder på en bakepapirdekket stekeplate. Lengdene kan variere i størrelse, alt etter hvor store du vil ha kakene. Vanlig størrelse er flate ruller som er ca. 3-4 cm i bredden og 1 cm høye. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. Ta platen ut av ovnen og senk varmen til 180°C.

Avkjøl lengdene i et par minutter. Skjær lengdene så opp i 1 - 1,5 cm tykke skiver på skrå (bruk en skarp kniv). Skill skivene litt fra hverandre, slik at det er litt luft mellom hver. Sett platen tilbake i ovnen og stek videre i ca. 10 minutter, til kakene er lett gylne og virker tørre.

Avkjøles på rist til kakene er helt kalde.

Tips

♥ Originale "Biscotti di Prato" inneholder av og til pinjekjerner i tillegg til grovt hakkede mandler. Hvis du vil ha det, kan du bytte ut 50 g av mandlene i oppskriften med pinjekjerner i tillegg til å bruke 100 g grovt hakkede mandler. Alternativt maler du 50 g av mandlene og tilsetter 100 g grovt hakkede mandler.

♥ Dersom du tar deg bryet å riste mandlene i noen minutter før du har dem i deigen (i ovnen ca 3-4 minutter ved 200°C), blir mandelsmaken mer fremtredende og kakene enda bedre.

♥ Frø fra vaniljestang kan byttes ut med 1 ts vaniljepasta eller 2 ts vaniljesukker. Det kan også tilsettes revet skall av 1 appelsin eller 1 sitron i deigen.

♥ Biscotti har lang holdbarhet dersom de oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/biscotti-di-prato-cantucci