Sjokoladebiscotti med pistasjnøtter

Ingredienser



50 g smør
2,5 dl sukker
2 store egg
1 ts bakepulver
1 dl kakao
5 dl hvetemel
2 dl pistasjnøtter
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt i mel, kakao og bakepulver. Bland godt. Rør til slutt inn grovt hakkede nøtter og sjokolade.

Form deigen til en lang flat pølse og legg den på bakepapirdekket stekeplate. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20 min.

Ta platen ut av ovnen og avkjøl kaken noe. Skjær den så i 2 cm tykke skiver med en skarp kniv. Legg skivene tilbake på platen med litt avstand mellom hver, slik at det kommer til luft.

Sett platen tilbake i ovnen og stek kakene videre ved 150°C i 10-15 min (se tips). Kakene skal da kjennes tørre. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

Det er viktig at kakene skal bli helt tørre. Er du usikker på om de er tørre nok etter 15 min tørketid, kan du slå av ovnen og la brettet med kakene bli stående i ovnen og tørke i ettervarmen.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Vil du heller ha små, runde kaker, former du i stedet deigen til to mindre pølser. Ha da 15 min steketid, men omtrent samme tørketid.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladebiscotti-med-pistasjnotter