Cantuccini (Små mandelbiscotti)



Ingredienser

6 store egg
300 g sukker
400 g hvetemel
500 g mandler
revet skall av 1/2 sitron

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland inn revet sitronskall og deretter hvetemelet.
Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen i. 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 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

Kakene er holdbare lenge. Oppbevares i tettsluttet kakeboks. Pass på at de er helt kalde før de has i kakeboksen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cantuccini-sma-mandelbiscotti