Biscotti med mandler og aprikos

Ingredienser



100 g smør
85 g sukker
2 egg
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
35 g mandler
45 g tørkede aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Bland inn i deigen. Hakk mandler og aprikos og ha i deigen til slutt.

Form deigen til 3 stenger på bakepapirdekket stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kakene litt. Bruk en skarp kniv og skjær stengene opp på skrå i ca 3 cm tykke skiver. Sett dem siden av hverandre med litt luft imellom. Stek videre ved 200°C i ca 8-10 min. Avkjøl kakene helt på rist.

Tips

Biscotti oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/biscotti-med-mandler-og-aprikos