Biscotti med frukt og nøtter

Ingredienser



500 g hvetemel
500 g sukker
1 ts bakepulver
1 ss vaniljesukker
revet skall av 1 sitron
5 egg
0,5 dl mandellikør (Amaretto)
150 g lyse rosiner (sultanarosiner)
100 g tørket aprikos
100 g tørket mango
100 g pistasjnøtter
100 g valnøtter eller pistasjnøtter
50 g mandler
noen dråper mandelessens

Fremgangsmåte

Bland sammen mel, sukker, bakepulver, vaniljesukker og revet sitronskall i en bakebolle. Pisk eggene raskt sammen med mandellikør. 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.)

Del tørket frukt opp i mindre biter. Hakk nøttene grovt. Bland dette godt sammen med noen dråper mandelessens. Kna blandingen deretter inn i deigen.

Del deigen i 6 like store deler. Form deigen til 6 ruller og legg dem på bakepapirdekket stekebrett (3 stk på hvert brett). Klem de litt ned med fingrene så

de blir ca 2 cm høye og 5 cm brede.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Ta platen ut av ovnen og senk varmen til 140°C.

Avkjøl rullene i 5 minutter. Skjær rullene 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 20 min, til kakene er lett gyldne og virker tørre. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Tips

Biscotti holder seg godt lenge. Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/biscotti-med-frukt-og-notter