Double Vanilla Biscotti

Ingredienser



120 g smør
2 dl sukker
1 vaniljestang
2 ts vaniljeessens
2 egg
1,5 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel

Pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget på innsiden med en kniv. Pisk dette inn i smørkremen sammen med vaniljeessens. Pisk så inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen (den skal bli nokså bløt i konsistensen). Sett deigen en liten stund i kjøleskapet.

Del deigen i tre deler og form hver del til lengder som legges på en bakepapirdekket stekeplate. Trykk de litt ned med fingrene og dryss over sukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 160°C i 30 min. Ta platen ut av ovnen og la kakene avkjøle i noen minutter. Bruk så en kniv og skjær opp lengdene på skrå så du får pinner som er ca 1,5 cm tykke. Sett platen tilbake midt i ovnen og stek kakene videre i 15 min. Avkjøles på rist.

Tips

Kakene holder seg lenge. Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse kakene.

- -

NATALE

Non ho voglia
di tuffarmi
in un gomitolo
di strade

Ho tanta
stanchezza
sulle spalle

Lasciatemi così
come una
cosa
posata
in un
angolo
e dimenticata

Qui
non si sente
altro
che il caldo buono

Sto
con le quattro
capriole
di fumo
del focolare

CHRISTMAS

I don’t have the will
to dive

into a tangle
of streets

I have so much
weariness
on my shoulders

Leave me
like a
thing
placed
in a
corner
and forgotten

Here
one feels nothing
other
than the good warmth

I’ll stay
with the four
somersaults
of smoke
from the hearth.

Vi auguro un Natale pieno di pace e amore

I wish you a Christmas full of Peace and Love

(Et av de mest berømte, italienske julediktene skrevet av Giuseppe Ungaretti (1888-1970).)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/double-vanilla-biscotti