Biscotti alle mandorle (italienske mandelkjeks)



Ingredienser

♥ 300 g skåldede, malte mandler (eller mandelmel)
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ss hvetemel (se tips)
♥ 4 eggehviter

Pynt:
♥ 100 g mandelflak
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Ha malte mandler i en bolle og bland med sukker, vaniljesukker og hvetemel.

Tilsett eggehvitene og rør godt så du får en jevn og seig mandeldeig.

Finn frem to stekeplater og dekk dem med bakepapir.

Ha mandelflak over i en flat suppeskål eller lignende.

Fukt hendene litt og form runde kaker av mandeldeigen (jeg bruker ca. 40 g deig per kake). Press hver kake ned i skålen med mandelflak og trykk litt etter med hendene slik at mandelflak fester seg på alle sider av mandelkaken. Legg mandelkakene på stekeplatene.

Stek kakene midt i ovnen ved 160°C i ca. 20 minutter (se tips).

Avkjøl på rist og sikt over melis før servering.

Tips

♥ Bruk gjerne ferdigkjøpt mandelmel (ikke fettredusert type). Det gjorde jeg, og da går det kjemperaskt å lage disse kakene!

♥ Det er meningen at kakene skal være myke inni og beholde lys farge på utsiden etter steking. Det er derfor viktig at du ikke steker kakene for lenge. Dekk eventuelt over kakene med et stykke bakepapir på slutten av steketiden for å hindre at de blir for mørke.

♥ Hvetemelet i deigen kan sløyfes hvis du ønsker det, men merk at deigen da blir litt bløtere og at kakene vil flyte litt mer utover under stekingen.

♥ Disse kakene kan oppbevares i tett boks, men de kan da etterhvert bli tørre inni. Personlig foretrekker jeg å fryse dem for å bevare den bløte kjernen i midten av kakene. De tiner nokså raskt. Gi dem et nytt dryss melis etter tining.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/biscotti-alle-mandorle-italienske-mandelkjeks