Biscotti med kanel, mandler og sjokolade



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 275 g hvetemel
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 150 g mandler

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg, hvitt og brunt sukker til tykk og luftig eggedosis. Vend i kanel, bakepulver og hvetemel. Hakk mandler og kokesjokolade grovt og vend dette inn i deigen. Deigen skal bli nokså fast.

Form deigen til to lengder på bakepapirdekket stekeplate. Trykk lengdene litt flate med fingrene så de blir ca. 2 cm høye og 6 cm brede. Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i 20 minutter.

Ta platen ut av ovnen og la kakene avkjøles i noen minutter. Senk varmen på ovnen til 150 °C. Bruk en skarp kniv og skjær kakene opp på skrå i skiver som er ca. 1,5 cm tykke. Snu kakene og legg dem på platen med snittsiden opp.

Sett så stekeplaten tilbake inn i ovnen og stek kakene i ytterligere 20 minutter, midt i ovnen og ved 150 °C. Avkjøl kakene på rist.

Dersom kakene skal gis bort i gave, er det koselig å gjøre dem litt ekstra fine ved å pynte med smeltet sjokolade. Ha da smeltet kokesjokolade i en sprøytepose. Klipp et lite hull i enden av sprøyteposen og ringle smeltet sjokolade over kakene. Sett kakene på en fjøl i kjøleskapet i ca. 30 minutter, til sjokoladen har stivnet. Deretter kan du ha kakene i forskjellige krukker, glass eller kakebokser.

Tips

♥ Biscotti har lang holdbarhet. Hvis du pynter med smeltet sjokolade, kan det lønne seg å oppbevare dem kjølig for å unngå at sjokoladen blir klissete.

♥ Du finner massevis av veldig bra bakeutstyr hos Nille. Samme gjelder mange varianter av krukker, glass og kakebokser, som du kan bruke til spiselige julegaver.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/biscotti-med-kanel-mandler-og-sjokolade