

Biscotti med mandler og appelsin



Kagerne er dejlig sprøde og har en rigtig god smag af mandel og appelsin. Man kan sagtens undvære appelsin og man kan bruge andre nødder sammen med mandlerne.

Jeg synes disse er helt perfekte ☺ De passer rigtig godt sammen med en god kop kaffe eller et glas italiensk dessertvin.

35 - 40 stk

150 g mandler

250 g mel

225 g sukker

1 tsk vaniljesukker

1 tsk bagepulver

1 kvivspids salt

2 - 3 appelsiner - fintrevet skal

2 store æg (evt 2 æg og 1 blomme)

Tænd ovnen på 175 grader.

Mel, sukker, vaniljesukker, bagepulver, og salt blandes godt sammen.

Appelsinskal og æg røres i og til sidst tilsættes mandlerne.

Form dejen til tre pølser og tryk dem lidt flade.

Læg dem på en plade med bagepapir og bag i 20 min ved 175 grader.



Tag pladen ud af ovnen og skær pølserne ud i ca 1,5 cm tykke skrå stykker.

Skiverne lægges på pladen med skæresiden op.



Sættes i ovnen og bages i ca 7 - 10 min.

Afkøl på en rist.

