

Biscotti med mandler og chokolade



Jeg bager jævnligt biscotti, da jeg synes, det er en rigtig lækker og lidt anderledes småkage. Jeg bager næsten altid mine biscotti med mandler og pistacienødder, men denne gang har jeg bagt dem med mandler og mørk chokolade.

De blev rigtig gode, synes jeg. Jeg kan rigtig godt lide, at småkagen er sprød – næsten hård – den passer perfekt til at dykke i en god kop kaffe.

Og at der er mørk chokolade i, gør dem bestemt ikke dårligere. Chokoladen passer faktisk rigtig godt til.

Ca 30 stk.

150 g mel

1 tsk bagepulver

100 g sukker

2 æg

1 spsk vaniljesukker

1 knivspids salt

75 g mørk chokolade - grofthakkede

75 g mandler - grofthakkede

Tænd ovnen på 180 grader.

Rør mel og bagepulver godt sammen og rør det med sukker, vanilje, salt, chokolade og mandler.

Rør æggene i et ad gangen og rør/ælt til dejen er ensartet.

Del dejen i to stykker og tril dem til stænger, læg dem på en plade med bagepapir og tryk dem lidt flade.

Bag i 25 min.



Tag kagerne ud af ovnen og lad dem stå i 5 min.

Skær stængerne i skrå stykker på ca 1 cm.



Læg stykkerne tilbage på pladen med skærefladen op, sæt dem tilbage i ovnen og bag i ca 10 min.

Lad kagerne køle helt af på en rist inden de kommer i en kagedåse.

