

Underbart goda Citron- och mandelbiscotti

Recept på knaprigt god italiensk skorpa med smak av frisk citron och mandel. Dessa passar perfekt till kvällsteet!

omkring 15 - 20 styck



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Citron- och mandelbiscotti:

100 g smör
2 dl strösocker
2 st ägg
4,5 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
100 g Mandelspån
omkring 1 krm Dr. Oetker
Bittermandel arom
omkring 1 krm Dr. Oetker
Citron arom

- 1** Gör så här:
Sätt ugnen på 180 grader.
- 2** Vispa smör och socker poröst och knäck i äggen ett och ett.
- 3** Tillsätt sedan samtliga ingredienser och blanda om.
- 4** Dela degen i fyra delar på lätt mjölat bord, forma till platta längder och lägg på smörad plåt.
- 5** Pensla med uppvispat ägg och strö över mandelsplitter. Grädda i 180 grader, ca 25 min. Ta ut och skiva längderna i ca 1 cm tjocka skivor.
- 6** Sänk temperaturen till 100 grader och torka biscottin i ca 40 minuter. Klara att avnjutas!