

Broager Biscotti

300g hvedemel

250g sukker

3stk. æg

150g mandler

100g pistaciekerner

1 tsk bagepulver

1 tsk vanijesukker

½ tsk salt



Mel sukker bagepulver blandes godt

Alle de resterende ingredienser blandes i og røres til en ensartet dej

Dejen formes til 2 ca. 20cm lange flade pølser.

Brugevt. en anelse mel til at rulle i.

Formen gør ikke noget - de flyder ud under bagning.

Bages på bagepapir v. 200 grader i 15-20 minutter.

Tag pladen ud af ovnen, og skær pølserne til Biscottie'er (ca. 1,5 cm tykke).

Biscotti'erne bages efterfølgende i ca. 10 min v. 150 grader.

Afkøles på en bagerist.