

# Biscotti – två varianter

## Valnötsbiscotti

### Ungnsvärme och tid

175 grader i 20 minuter.

### Innehåll

100 g smör

1½ dl socker

3 ägg

½ tsk nystött kardemumma

3 dl hackade valnötter

2 tsk bakpulver

5 dl vetemjöl



### Gör så här

1. Rör smör och socker pösigt.
2. Tillsätt äggen ett i taget och rör smeten slät mellan varje.
3. Tillsätt resten av ingredienserna.
4. Klicka ut till 2 plåtlånga längder. Platta ut dem till ca 8 cm:s bredd.
5. Grädda.
6. Skär längderna i smala snittar, och lägg dem på plåten med snittytan upp.
7. Rosta dem gyllenbruna 15–20 min.
8. Stäng av ugnen och låt skorporna eftertorka med luckan på glänt.

## Chokladbiscotti

*En variant på valnötsbiscotti. Gör som i beskrivningen ovan, men med följande ingredienser:*

100 g smör eller margarin

1½ dl socker

3 ägg

1 tsk vaniljsocker

100 g pistaschmandlar (hackade)

100 g choklad (hackad)

2 tsk bakpulver

1½ dl kakao

ca 4 dl vetemjöl