



Biscotti med sjokolade og sitron

om 25 stykker



Enkel

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

50 g mykt smør
125 g sukker
2 ts revet sitronskall
175 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
50 g maismel
2 egg
1 pakke Dr. Oetker Hakkede Mandler (50g)
1 pakke Dr. Oetker Chocolate Chips Dark (100g)

- 1** Forvarm ovnen til 160 grader, over- og undervarme. Visp smør, sukker og sitronskall. Rør i hvetemel, bakepulver og maismel. Visp eggene lett sammen, og tilsett i deigen. Vend til slutt i hakkede mandler og chocolate chips.
- 2** Del deigen i to, og lag to pølser på ca. 25 cm. Legg dem på en stekeplate med bakepapir, med god avstand mellom. Trykk pølsene flate, så de blir ca. 5 cm brede. Stek kakene midt i ovnen i ca. 20 minutter.
- 3** Avkjøl kakene på rist i ca. 20-25 minutter. Skjær deretter kakene i 2 cm brede stykker, og legg dem tilbake på stekeplaten med litt mellomrom mellom hvert stykke. Stek kakene midt i ovnen i ytterligere 15 minutter. Avkjøl deretter kakene på en rist.

