

Biscottier



15 biscottier

135 g rørsukker

230 g hvedemel

2 store æg

1 stang vanilje

1 tsk bagepulver

1 knsp fint salt

60 g hele usaltede pistacienødder

50 g tranebær

Pisk æg og sukker sammen til en tyk lys masse. Bland mel, vanilje, bagepulver og salt sammen i en ny skål. Hæld de to blandinger sammen og bland dem.

Ælt pistacienødderne og tranebærrene ind i massen.

Form dejen til en rund pølse som placeres midt på bagepladen.

Bages ved 180° i 25 minutter eller til den tager farve. Tiden afhænger af formen på din store kage. Lad kagen køle let af, til overfladen er hård.

Skær dine bicottier ud i skrå stykker, omkring 0,7 cm tykke. Køl i mellemtiden ovnen ned til 150°.

Læg kagerne på en rist, og sæt dem ind i ovnen igen i omkring 20 minutter eller til de tager let farve. Tag kagerne ud og lad dem blive på risten til de er kolde.

Kilde: Den store Bagedyst 2012, Dittes Molins opskrift

11.09.2012