

Julebiscotti

Snart er den rare juletid over os igen, og så skal der bages! Vi starter en pre-julebagning, som denne gang tager mig ud på ukendt territorium, nemlig biscottis.

Udseendet kan diskuteres. Der skal vidst lige et par afprøvninger til før de sidder snorlige. Dog var smagen rigtig god, og derfor vil jeg rigtig gerne dele denne opskrift med jer. Endnu engang en Blomsterberg klassiker.

Du skal bruge:

225 g hvedemel

225 g sukker

1 spsk kakao

175 g mandler

1/2 tsk bagepulver

1/2 tsk stødt nelliker

1/2 tsk kanel

reven skal af 1 citron

2 æg

1 æggeblomme

Sådan gør du:

1. Forvarm ovnen til 175 grader. Bland mel, sukker, kakao, hele mandler, bagepulver, nelliker og kanel godt. Vask citronen og riv den. Kom reven citronskal og resten af ingredienserne i melblandingen, og ælt det sammen til en ensartet dej.

2. Form dejen til 2 ca. 20 cm lange flade pølser. Brug eventuelt lidt ekstra mel at rulle i. Læg pølserne på bagepapir med god afstand imellem sig, og bag dem i ovnen i 15 minutter.

3. Tag dem ud af ovnen, og lad dem køle let af. Skær dem så i ca. 1 cm tykke skiver, og bag dem igen i ovnen i ca. 10 minutter.

4. Lad biscottierne køle helt af på en bagerist, og opbevar dem i en dåse med tætsluttende låg.