



Jordnötsbiscotti

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **120 min** Portioner:

Här är en jättegod glutenfri biscotti för dig som gillar jordnötter och mörk choklad.

Mumsigt goda, små kakor, fullproppade med jordnötssmak, gott kokossocker och rostat mandelmjöl. Doppade i härlig mörk choklad och krossade jordnötter





INGREDIENSER

- 2 deciliter mandelmjöl
- 2 stycken ägg
- 1 deciliter kokossocker
- 1 deciliter jordnötssmör osötad gärna crunchy
- 3 matskedar smält smör
- 2 teskedar vaniljsocker
- 100 gram mörk choklad
- 100 gram saltade jordnötter



GÖR SÅ HÄR

- 1** Tiden för kakornas avsvälning har inte tagits med i tidsberäkningen för receptet.

Häll mandelmjölet på en platt tallrik och rosta i micron på full effekt i cirka 3-4 minuter. Det kan skilja i effekt på olika microvågsugnar, så ha koll och rör runt med jämna mellanrum så det inte blir bränt. Låt svalna.

Vispa ihop ägg och kokossocker så det blir en porös smet.

Vispa ner jordnötssmöret, 2 matskedar smält smör och vaniljsockret

Blanda ner mandelmjölet

Smörj en liten avlång bakform med det resterande smöret och pudra med mandelmjöl

Häll ner smeten (den ska var tjock) och fördela den jämnt i formen

Grädda i ugnen i 30 minuter

Ta ut och låt svalna en stund
- 2** Sänk ugnstemperaturen till 100 grader.

Skiva kakan i 1.5-2 centimeters skivor och lägg på en bakplåtspapper på ugnsplåt. Grädda vidare i cirka 70-80 minuter och låt dem sedan svalna.
- 3** Smält chokladen. Krossa jordnötter. Doppa halva biscotten i chokladen och sedan i jordnötskrosset. Låt dem stelna på bakplåtspappret eller på ett galler.