BAKA

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

120

GÖR SÅ HÄR

1. Tiden för kakornas avsvalning 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 micovågsugnar, 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.