



Mandelbiscotti med apelsin

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **70 min** Portioner:



Italienska skorpor med smak av mandel och apelsin. Det blir ca 25 skorpor.

Variera smaken med andra nötter, t ex pistage eller rostade hasselnötter. Smaksätt med citron istället för apelsin eller ingen citrus alls. Tillsätt andra favoritkryddor eller aromer. Prova att tillsätta hackad choklad.



INGREDIENSER

100 g mandel, rostad och hackad
100 g smör, rumsvarmt
1.5 dl socker
0.5 dl ljus sirap
275 g vetemjöl (4,5 dl)
1 tsk bakpulver
1 liten apelsin, skalet rivet
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Tvätta apelsinen noggrant och riv skalet. Rosta mandlarna i ugnen i några minuter eller i torr stekpanna. Låt svalna och grovhacka dem.
- 2** Rör rumsvarmt smör, socker och sirap fluffigt i en bunke. Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker, mandel, salt och apelsinskal. Tillsätt lite i taget i bunken och knåda snabbt ihop till en deg.
- 3** Dela degen i 3 delar, rulla dem till tre jämna rullar och platta till dem lite. Lägg längderna på en plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen ca 15-20 min. Ta sedan ut dem och sänk ugnsvärmen till 150 grader. Låt längderna svalna.
- 4** Skär sedan biscottion i skivor (ca 25 st), lite på snedden, med en vass kniv. Fördela skivorna på ugnsplåten och grädda ytterligare 10-15 min. Vänd på dem efter halva tiden. Låt sedan skorporna svalna på plåten.