

Biccotti	
Ingredienser	Fremgangsmåde
5 æggehvider 150 g sukker 100 g sigtet hvedemel 70 g mandler 80 g pistacienødder uden salt og skal - jeg bruger altså bare de salte, og det fungerer fint Marv af 1 vaniljestang Revet skal af en citron	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 160° 4. Pisk æggehvider stive med sukker og vanilje. Vend mel, pistacienødder, mandler og citronskal i. 5. Kom massen ud på bage papir formet som et "brød" ca. 3 cm. højt og 12 cm. bredt - bruge en dejskraber eller palet 6. Bag ved 160 grader i 25 minutter. Lad dem køle af i køleskabet. 7. Skær skiver på skrå med en skarp kniv i ca. ½ cm. tykkelse. 8. Læg biscotti'ene på en plade med bagepapir og bag dem i ovnen ved 120 grader, til de er sprøde. 9. Det tager cirka 30-40 minutter. 10. Opbevares i kagedåse
Redskaber	

Birte Kjær's