

## Bicotti med safran & kardemomme

### Ingredienser

250 g mandler eller anden nød  
4 dl rørsukker  
1 tsk. safrantråde, cirka ½ gram  
8 grønne kardemommekapsler  
4 æg  
1 tsk. groft havsalt  
8-9 dl hvedemel  
2 tsk. bagepulver



### Fremgangsmåde

1. **Læs først opskriften igennem**
2. **Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge**
3. Knus kardemommekapslerne og tag frøene ud.
4. Knus kardemommefrøene sammen med safrantrådene til pulver i en morter sammen med saltet.
5. Rør æg og sukker sammen i en stor skål med en ske. Rør de hele, usmuttede mandler i.
6. Kog lidt vand op og rør ½ dl kogende vand i kardemomme/safran-blandingen.
7. Hæld blandingen i dejen. Bland mel og bagepulver, og rør det i dejen - dejens konsistens er ikke afgørende for et godt resultat.
8. Form dejen til 3 lange pølser, ca. 5 cm brede og 2 cm høje, og læg dem på en plade beklædt med bagepapir.
9. Bag pølserne i ca. 25 minutter ved 180 grader.
10. Tag dem ud af ovnen og lad dem køle lidt af.
11. Sænk varmen til 140 grader.
12. Skær pølserne i tynde ca. 4 mm, skrå skiver med en meget skarp kniv og læg dem tilbage på pladen med den ene side opad.
13. Bag dem til de er helt tørre og gyldne i ca. 40 minutter.