

Biscotti med chokolade og citron

24 - 28 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 20 x 30 cm

Dejen:

50 g blødt smør

125 g sukker

1 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Citron ekstrakt

175 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

50 g majs mel

2 æg str. M/L

1 pose Dr. Oetker Hakgede Mandler
(50 g)

100 g hakket lys chokolade

Tænd ovnen på 160 °C traditionel varme

1 Dejen:

Pisk smør, sukker og citron ekstrakt sammen. Rør sigtet hvedemel, bagepulver og majs mel i massen. Pisk æggene let sammen og rør dem i. Vend til sidst de hakgede mandler og chokolade i dejen.

Del dejen og tril to pølser på ca. 25 cm. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir med god afstand til hinanden. Tryk pølserne flade så hver er ca. 5 cm i bredden.

Bag kagerne midt i ovnen i ca. 20 min.

2 Afkøl kagerne på en bagerist i 20-25 min. Skær de lune kagestænger i 2 cm brede stykker og læg dem på bagepladen med lidt mellemrum til hinanden.

Bag kagerne midt i ovnen i yderligere 15 min. Afkøl kagerne på en bagerist.