

# Biscotti med ristede pekannøtter



Jeg er en enkel sjel, jeg finner glede i de små tingene. Se det for deg: En rolig morgenstund, en kopp kaffe og en deilig biscotti med knasende pekannøtter. Finner du noen feil ved det, liksom? Ikke? I Bollefruas tilfelle vil det dessverre alltid være minst en ting som skurrer med det scenarioet. Det er ikke nok med én biscotti! Og sannsynligvis: Jeg skulle laget dobbel porsjon. ☐

## **Ikke-bare-en-biscotti:**

(ca 14 lange biscotti)

*2,5 dl siktet hvetemel*

*0,5 ts kanel*

*0,5 ts bakepulver*

*1 klype salt*

*1,25 dl sukker*

*1 egg*

*3 ss mykt meierismør*

*0,5 ts vaniljeekstrakt (kan erstattes med vaniljesukker med ekte vanilje)*

*1,5 dl hele pekannøtter*

Sett ovnen på 180 grader. Legg nøttene på et stekebrett og rist de i ovnen i 5-10 minutter, pass på at de ikke brenner seg! Legg på en fjøl og avkjøl. Grovhakk nøttene. SKRU TEMPERATUREN PÅ OVNEN NED TIL 160 GRADER. Bland mel, kanel, bakepulver og salt i en liten bolle. Pisk smør og sukker luftig i en annen bolle. Tilsett egget og pisk sammen med vaniljeekstrakt. Vend inn det tørre til alt så vidt er blandet og miks til slutt inn nøttene. Deigen skal være ganske fast. Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Ha deigen over på brettet og form et avlangt og relativt flatt rektangel på ca 20 x 6 cm. Stek midt i ovnen i 35 minutter. Ta ut brettet, men ikke skru av ovnen. La avkjøle nok til at du kan skjære i den. Finn frem en skarp kniv og skjær leiven i tynne skiver på skrå (ca 1,5 cm tykke). Snu skivene med snittflaten opp og legg utover stekebrettet. Stek videre i 5-6 minutter, ta brettet ut og snu biscottien over på andre siden. Stek i 5-6 minutter til. Ta ut og la ligge noen minutter på brettet før du flytter dem over på rist. Oppbevares i tett boks.



spis, drikk & kos deg