

Biscotti

Tillaga (Mandel/saffran)



- Grovhacka mandel och rosta i gjutjärnsanna.



- Blanda mjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt.



- Vispa ägg, strösocker, citron och saffran.



- Mixa med mjölblandningen och mandeln. Blanda till en lös deg.
- Lägg ut degen i två limpor med hjälp av ett par skedar. Forma limporna med hjälp av neutral olja på händerna så att den inte klibbar. Avrunda med att finputsa deras form under plastfolie.
- Grädda limporna 15 minuter 200° .

Innehåll

- 4 medelstora ägg
- 1,5 dl strösocker (1 dl vid söt fyllning)
- 2 tsk vaniljsocker
- 6 dl mjöl
- 2 tsk citronsaft
- 1/2 tsk salt
- 3 tsk bakpulver

6 fyllningar

- 1 1 pkt saffran, 0,5 g
150 g mandel
- 2 200 g bananchips
- 3 200 g salta jordnötter
- 4 150 g mörka "chokladknappar" för bakning. Alternativt: 100 gram mörk choklad, Lindt 85%. Undvik att fyllningen rinner ut: Forma ett dike i "limpan" med fingrarna (insmorda i olja). Lägg i chokladbitar och tryck ihop diket så fyllningen kommer i centrum.
- 5 75 g lakrisal, torra hårda salmiakpastiller, brutna i bitar. Lägg i dike /se ovan).
- 6 125 g krossade polkagrisar



Kuriosa

Biscotti betyder dubbelt bakad, vilket i grunden är latin "bis coctum" och fullständigt logiskt. Kakorna är först bakade därefter torkade. De torra och hållbara bakverken var stapelvara för resenärer och legionärer i det gamla Rom. På engelska blev de biscuit, som är en torr kaka. Det är alltså en ganska generell beskrivning. Därför kallas skorpena, något förvirrande, oftast för cantuccini i Italien. Även detta från latinet: Canto/del av och cantellus/brödskiva.



- Låt svalna, skiva diagonalt med tunn vass kniv.



- Låt torka på galler i ugnen 1 timma 100°.