



unikarina

- en kreativ verden fyldt med
syning, strik, filt og mange andre
kreative systemer...

BISCOTTI - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...



Ingredienser:

2 store Æg
125 g Sukker
250 g Mel
½ tsk. Bagepulver
100 g hele Hasselnødder eller Mandler

Sådan gør du:

Pisk æg og sukker sammen.
Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen sammen.
Tril dejen i 3 lange pølser og læg dem på en bageplade med papir.

Bag dem ved 180°C i ca. 20 min.

Skær stængerne i 1 cm tykke skiver, og bag dem videre i 5 – 10 minutter.

Lad kagerne blive kolde, og gem dem i et tætsluttende glas eller kagedåse

Velbekomme...