

# Jule biscotti med kanel



## INDGREDIENSER

35 stk á 20 g  
 120 g mandler, let hakkede  
 100 g havregryn  
 300 g hvedemel  
 2 tsk bagepulver  
 170 g Suvida Søde- & bagemiddel  
 2 æg  
 100 g plantemargarine  
 Evt. 1 tsk mandelessens  
 2 tsk kanel til dejen.

## FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 185 grader (varmluft).

Bland mandler, havregryn, hvedemel, bagepulver og Suvida Søde- & bagemiddel. Pisk æggene skummende og luftige og tilsæt plantemargarine og evt. mandelessens. Tilsæt de tørre ingredienser lidt ad gangen og rør det hele godt sammen. Del dejen i 4 dele og rul dem til stænger, ca. 22 cm lange, på et meldrysset køkkenbord. Læg stængerne på bagepapir og bag dem i 20-25 minutter. Lad stængerne køle af før de forsigtigt skæres i skrå skiver af ca. 1 cm tykkelse. Læg dem på bagepladen igen med snitfladen opad. Bag dem yderligere 20 minutter ved 120 grader til de er helt hårde og gyldne. De bliver først rigtig sprøde et døgn efter bagning!

Variationer på samme basisopskrift – udelad kanel og tilsæt den ønskede smagsvariant:

Chokoladebiscotti

Tilsæt 50 g hakket mørk chokolade til dejen.

Orangebiscotti med abrikos

Tilsæt 2 tsk vaniljesukker, 50 g hakkede tørrede abrikoser og skal af 1 økologisk appelsin.

## Næringsberegning pr. 100 g:

1235 kJ / 296 Kcal,  
 Kulhydrat: 29 g,  
 Sukkerarter: 1 g,  
 Kostfibre: 11 g,  
 Protein: 8 g,  
 Fedt: 14 g

