

Biscotti di Prato (ca 35 st)

1 dl	grovhackade hasselnötter
1 dl	grovhackad mandel
2,5 dl	strösocker
6 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
$\frac{1}{2}$ tsk	bikarbonat
1 msk	vaniljsocker
60 g	margarin
2	ägg + 1 äggula
1 msk	rivet apelsinskal

- Sätt ugnen på 170° C.
- Blanda nötter, mandel, socker, vetemjöl, bakpulver, bikarbonat och vaniljsocker i en stor skål. Arbeta in margarinet tills det är välfördelat.
- Vispa ägg och äggula i en separat skål tillsammans med apelsinskalet. Tillsätt blandningen till de torra ingredienserna.
- Arbeta ihop degen till den känns välblandad.
- Dela degen i fyra delar och rulla varje del till en längd som är ca 25 cm lång och 1,5 cm tjock. Lägg längderna på en pappersklädd plåt. Platta till dem något och grädda i 20 min eller tills ovansidorna känns fasta.
- Låt längderna svalna en stund och skär dem sedan i skivor på diagonalen. Skorpona ska vara ca 1 cm breda. Lägg dem åter på plåten och grädda dem i 10 min till med samma ugnsvärme. Låt dem kallna på plåten.

