

Bruna biscotti (ca 25 st) - 45 kcal/st

25 g margarin
3/4 dl råsocker
1/2 dl mandel
1/2 tsk vaniljsocker
1 ägg
2 dl vetemjöl
1/2 tsk bakpulver
1 msk kakao

Rivet skal av en apelsin

- Sätt ugnen på 200° C.
- Grovhacka mandeln. Rör margarin, socker och vaniljsocker smidigt. Rör ner ägget.
- Blanda mjölet med bakpulver och kakao och blanda ner i smeten tillsammans med mandel och apelsinskal.
- Rulla ut 2 rullar ca 30 cm långa och lägg på bakpappersklädd plåt. Grädda ca 15 min.
- Ta ut plåten och skär längderna i sneda bitar. Vänd dem så att ena snittytan kommer uppåt och grädda ca 6 min till.
- Vänd kakorna upp och ner och grädda ytterligare ca 6 min.
- Sänk värmen till 100° C och låt plåten stå inne tills kakorna är helt torra, ca 30 min.

