

Chokladbiscotti (ca 30 st)

125 g	margarin
2 dl	socker
2	ägg
1 msk	kaffe
6 $\frac{3}{4}$ dl	vetemjöl
1,5 tsk	bakpulver
4 msk	kakao
100 g	vit choklad, skuren i bitar
50 g	mörk choklad, skuren i bitar

- Sätt ugnen på 170° C.
- Vispa margarin och socker poröst och ha sedan i äggen. Vispa i ca 1 min och tillsätt därefter kaffet. Tillsätt mjöl, bakpulver, kakao och choklad, allt på en gång, och blanda tills degen håller ihop.
- Knåda degen på bakbordet och dela den sedan i två delar. Rulla varje del till en längd. Lägg längderna på bakplåtspapper och grädda i 25-30 min. Låt dem svalna och skär dem sedan i skivor på diagonalen. De ska vara ca 1 cm tjocka.
- Torka skivorna i 75° C i ca 1,5 timme.

