

Espressobiscotti med citron (ca 30 st)

6 dl	vetemjöl
1 tsk	malen kanel
1 tsk	bakpulver
0,5 tsk	bikarbonat
1 msk	vaniljsocker
50 g	mörk choklad
$\frac{3}{4}$ dl	olja
2 msk	espressokaffe eller starkt, bryggt kaffe
2	ägg
2,5 dl	strösocker
1 msk	rivet citronskal
100 g	mörk choklad i skurna bitar

- Sätt ugnen på 170° C.
- Blanda mjöl, kanel, bakpulver, bikarbonat och vaniljsocker och ställ åt sidan. Smält 50 g choklad i vattenbad och blanda i olja och kaffe. Ställ åt sidan.
- Vispa ägg och socker pösigt och tillsätt sedan citronskalet tillsammans med chokladblandningen. Till de torra ingredienserna tillsammans med chokladbitarna och blanda till degen håller ihop.
- Dela degen i två delar och forma längder. Släta ut längderna med våta händer och lägg dem på en pappersklädd plåt.
- Grädda i 25-30 min eller tills ovasidan känns fast. Låt dem svalna och skär dem sedan i skivor. Torka skivorna i ca 40 min i 140° C. Vänd skivorna efter halva tiden.

