

Saffransbiscotti (ca 40 st)

100 g	rumsvarmt margarin
2 dl	socker
3	ägg
1 kuvert	saffran (1/2 g) + lite socker
1 msk	mjök eller grädde
2 msk	rivet apelsinskal
7-8 dl	vetemjöl
3 tsk	bakpulver
1 tsk	vaniljsocker
½ tsk	salt

- Sätt ugnen på 175° C.
- Rör margarin och socker poröst. Tillsätt äggen, ett i taget.
- Blanda saffran med lite socker och mjölken. Rör ner saffran och apelsinskal i smeten.
- Blanda de torra ingredienserna, tillsätt dem och rör smeten till en slät deg.
- Rulla ut degen till 3 längder och lägg på en plåt med bakpapper.
- Grädda längderna i ca 15 min. Ta ut plåten och stäng av värmen. Skär längderna i ca 2 cm breda bitar. Ställ tillbaka plåten i ugnen och låt bitarna stå i eftervärmen tills de är genomtorra och knapriga.

