

Saffrans biscotti

100 g smör
½ g saffran
1 ½ dl socker
2 ägg
5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 ½ dl mandel

Sätt ugnen på 175°C.

Smält smöret och blanda ner saffranet. Låt svalna.

Rör ihop ägg och socker. Hacka mandeln och blanda ihop alla ingredienser till en deg.

Dela degen i 4 delar och rulla varje bit till en längd och lägg på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda mitt i ugnen i 15 min, låt svalna något och dela sedan varje längd i ca 10 bitar och lägg dem med snittytan uppåt.

Sänk temperaturen till 100°C och torka biscottin i ca 1 timme eller tills de känns torra. Vänd på dem efter halva tiden för jämnare torkning.

