



Här kommer mina favorit biscotti, jag bakar alltid en stor sats så att jag har länge. Dessa biscotti är bakade utan fett så de passar väldigt bra till alla laktosintoleranta.

Pernilla Kamras Saffrans biscotti med mandel och russin

440g mjöl
½ tsk bakpulver
½ tsk bikarbonat
1nypa salt

Blanda dessa ingredienserna och sikta dem.

3 ägg
150g socker
1g saffran



Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Tillsätt saffran och vispa lite till.

100g mandlar
2dl russin.

Blanda ner de torra ingredienserna med mandlarna och russinen. Blanda sedan allt till en deg som rullas till två längder. Lägg dem på en plåt platta till dem lite. Grädda i 175g i 20 minuter.

Skär längderna till 1cm tjocka skivor lägg dem på plåten och torka i ugnen i ca 15 minuter.

Låt dem svalna. Lägg dem i en lufttät burk eller vackraste glasburken med lock.