

Cranberry Biscotti

Malzemeler

400 gr un
2 tatli kasigi kabartma tozu
yarim tatli kasigi tuz
200 gr seker
2 yemek kasigi sivi yag
3 buyuk yumurta
150 gr kuru cranberrys
120 gr tuzsuz fistik
100 gr beyaz cikolata

Yapilisi

Genis ve derin bir kapta un, tuz, seker ve kabartma tozunu karistiralim, yag ve yumurtalar ekleyerek iyice yoguralim. Elde edilen karisima beyaz cikolata, fistik ve cranberryler ilave edelim ve iyice yoguralim. Biscotti hamuru uc esit parcaya bolelim her parca uzunlamasina sekillendirerek yagli kagit serili tepsiye alalim ve onceden isitilmis 175 derecelik firinda 20 dakika kadar iyice pisirelim. 20 dakika. sonucunda biscotti rulolari firindan cikaralim ve 15 dakika dinlendirelim ve 1 er cm genisliginde dilimleyelim her parca yagli kagit serili tepsiye dikine yerlestirelim ve tekrar onceden isitilmis 160 derecelik firinda 20 dakika kadar pisirelim.

Firindan cikan biscottiler soguduktan sonra servise hazirdir. Afiyet olsun:)