

Hazelnoot & sinaasappel biscotti / Hazelnut & Orange Biscotti



Boodschappenlijstje +/- 20 Biscotti

250 gram bloem, plus extra om te bestuiven
½ theelepel bakpoeder
250 gram fijne suiker
3 middelgrote vrije uitloop bio-eieren, losgeklopt
200 gram grof gehakte hazelnoten
1 grote sinaasappel, alleen de fijn geraspte schil

Zo maak je hazelnoot-sinaasappel biscotti

Verwarm de oven voor op 170°C / 150°C hetelucht en leg bakpapier op een bakplaat

Meng de bloem, het bakpoeder en de suiker in een kom en voeg de eieren er in een stroompje aan toe. Klop alles door elkaar tot een samenhangend deeg en meng hazelnoten en sinaasappelrasp er door.

Kneed het deeg kort door op een licht met bloem bestoven oppervlak en verdeel het in 2 gelijke stukken. Vorm het deeg in blokken, elk ongeveer 25 cm lang. Leg de deegblokken op de bakplaat en bak ze in +/- 25 minuten gaar.

Neem de biscotti uit de oven, laat het iets afkoelen en snij elk blok in koekjes van 1½ - 2 cm dik. Leg de koekjes weer op de bakplaat, schuif de bakplaat terug in de oven en bak ze nog 5 - 7 minuten.

Draai de biscotti om en bak ze nog 5-7 minuten tot ze goudbruin zijn. Neem de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Hazelnoot & sinaasappel biscotti / Hazelnut & Orange Biscotti



Shopping list for +/- 20 Biscotti

250g plain flour, plus extra for dusting

½ teaspoon baking powder

250g caster sugar

3 medium free-range organic eggs, beaten

200g hazelnuts, chopped roughly

1 large orange, finely grated zest only

How to make Hazelnut Orange Biscotti

Preheat the oven to 170°C/150°C Fan and line a large baking tray with baking parchment

Mix the flour, baking powder and sugar together in a mixing bowl and slowly add the eggs to make a dough. Then mix in the hazelnuts and orange zest.

On a lightly floured surface, knead the dough gently and divide it into 2 equal pieces.

Shape the dough into two logs, each approximately 25cm long.

Place the biscuits on the lined baking tray and bake for 25 minutes.

Remove from the oven, leave to cool slightly, then cut each log into 1½-2cm thick slices.

Lay the slices on the baking tray.

Return the tray to the oven and bake the biscotti for another 5 - 7 minutes.

Turn over and continue to bake for another 5 - 7 minutes until golden-brown.

Remove the biscuits from the oven and cool on a wire rack.