



Christinas smala saffransbiscotti

8 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk kanel
1 tsk kardemumma
2 dl fruktsocker
1 krm salt
0.5 pkt saffran
2 dl mild lättyoghurt, vaniljsmak (arla)
2 st ägg
1 st morot riven
2 msk flytande margarin 80 % fett
6 st torkade aprikoser
1 dl sötmandel
1 st ägg uppvispat
3 msk pärlsocker

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda de sex första torra ingredienserna i en matberedare.
2. Blanda ut saffranet i yoghurten.
3. Vispa ihop ägg och saffransyoghurt och blanda i den rivna moroten och margarinet . Häll det i matberedaren och kör ihop med mjölblandningen till en deg. Verkar den för lös kan du ha i lite mjöl till.
4. Hacka aprikoserna fint och mandeln grovt och kör i det i degen.
5. Tag upp degen med mjölade händer och rulla den till en boll.
6. Dela bollen i två delar som du rullar till två limpor och lägg dem på en bakpappersklädd plåt. Platta till dem till två rektanglar, ca sju centimeter breda och två centimeter tjocka.
7. Pensla med äggvispet och strö på pärlsocker. Grädda i ca 10 minuter tills limporna fått lite färg. Tag ut och låt svalna.
8. Skär limporna i ca 50 skivor på längden, ungefär 2 cm tjocka.
9. Lägg dem på ett ugns-galler och rosta i ytterligare 10 minuter.