

Bakken met de Romeinen

• Romeinse Biscotti's



3 eieren



500 gr.
zelfr.
bakmeel



3 handen
amandelen



240 gr.
suiker



6 halve
eierdoppen
olijfolie



1 citroen



snufje
zout

Verwarm de oven voor tot 180 graden.

Doe de eieren in een kom en voeg hieraan toe de rasp van een halve citroen.

Voeg de suiker en olijfolie toe.

Meng in delen de gezeefde bakmeel door het mengsel.

Voeg ten slotte de amandelen en het snufje zout toe.

Verdeel het deeg in 3 delen en vorm deze ieder tot een langwerpige platte worst. Maak de worst 6 cm breed en circa 2 cm hoog.

Besprenkel de deegworsten aan alle kanten met suiker.

Bak de deegworsten in circa. 30 minuten.

Zodra de Biscotti's gebakken zijn moet je ze zo snel mogelijk in plakjes van circa. 1,5 cm snijden.

Nadat de Biscotti's gesneden zijn bak je ze nog een keer 30 minuten.

Nu is het tijd om te proeven!

Biscotti's zijn een van de oudste koekjes ter wereld, ze bestaan al sinds de eerste eeuw na Chr. In de Romeinse tijd waren de koekjes vooral erg populair omdat ze erg lang houdbaar waren en voedzaam. Hierdoor konden de reizigers ze goed meenemen.

Het woord Biscotti stamt af van het Latijnse woord 'bis' dit betekent twee keer. 'Coctum' betekent gebakken in het Latijns. Je raadt het al, deze koekjes worden inderdaad twee keer gebakken. Tegenwoordig worden de koekjes vaak Cantuccini genoemd.