

## **BISCOTTI ILI CANTUCCINI by Stela**

- 4 jaja
- 150 gr šećera
- 500 gr brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 gr bajama
- 2 vanilija šećera (ili nekoliko kapi tekuće vanilije - ako imate prijateljicu kao ja moju Stelu)
- ½ žličice soli
- 125 gr masla
- korica limuna i naranče

Izmiksati jaja, šećer te vanilija šećer. Dodati brašno, sol i prašak za pecivo te otopljeni maslac. Sve dobro izmiješati te dodati bajama.

Podijeliti u tri dijela. Napraviti „kobasice“ te staviti peći na 180 C 15 do 20 min. Izvaditi iz pećnice i pustiti dvadesetak minuta da se štrućice malo ohlade. Ako su prevruće pucat će, ako su prehladne bit će tvrde za rezati. Izrezati na fitice te staviti u pećnicu još desetak minuta da se posuše.

Suuuper uz kavu, čaj.

p.s. Ja ih nisam prepekla. Budu pretvrdi i tad su jedino za supati u kavu ili kakvu tekućinu, ako ne želite Božić dočekate u zubara sa slomljenim zubom. Zato kad ih narežete na fitice i vratite peći onda ili desetak minuta ako ih želite mekše ili dvadesetak minuta ako ih želite tvrde.

P.s. Čuvajte ih zatvorene u nekoj staklenoj ili limenoj kutijici.

