

Saffransskorpor

100 g smält smör

2 paket saffran à 0,5 g

2 ägg

1½ dl socker

5 dl vetemjöl

1½ tsk bakpulver

1½ dl grovhackade hasselnötskärnor

Rör ihop smör och saffran. Blanda i ägg och socker och mjöl blandat med bakpulver och nötter. Om du vill kan du värma nöterna i en torr panna och gnugga av skalet innan de hackas.

Rulla ut degen i tre längder, lika långa som plåten.

Grädda i 200° i mitten av ugnen ca 10 min. Ta ut och skär i sneda bitar.

Rosta dem i 175° ca 10-15 min, tills de fått en gyllenbrun yta. Stäng av ugnen och låt skorporna stå kvar tills de svalnat. Då blir de hårda och goda.

