



---

## Kongemakroner

### Ingredienser

2 store eggehviter  
200 g mandler  
200 g melis

### Pynt:

20 mandler

### Fremgangsmåte

Skåld mandlene, også de 20 som skal brukes til pynt. Tørk dem med et kjøkkenhåndkle.

Sett til side mandlene til pynten. Mal resten av mandlene. Stivpisk eggehvitene og bland med mandlene og melis.

Sett 20 topper med to spiseskjeer på to stekeplater dekket med bakepapir. Ha litt avstand fordi kakene flyter litt ut under steking. Legg en skåldet mandel på hver.

Stek "Kongemakronene" midt i ovnen ved 200°C i ca 12-15 min, til de er lett gyldne. Avkjøl på rist.

### Tips

Oppbevar "Kongemakroner" i tette sluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på "Mandelmakroner".



**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/kongemakroner>