



---

## Mandelmakroner

### Ingredienser

2 eggehviter  
200 g mandler  
200 g melis

### Fremgangsmåte

Skåld og mal mandlene. Stivpisk eggehvitene og bland med mandler og melis.



Sett små topper med to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Ha litt avstand mellom kakene fordi de flyter litt ut under steking.

Stek makronene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, til de er lett gyldne. Avkjøl på rist.

### Tips

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

Se også oppskrift på "Kongemakroner".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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