



## Mandelpletter

### Ingredienser

350 g hvetemel

100 g melis

250 g smør

Pynt:

1 eggehvite

60 skåldede mandler



### Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i smør og kna deigen sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Form deigen til pølser som er ca 4 cm i diameter. Sett pølsene i kjøleskapet til de har stivnet litt. Skjær pølsene i skiver. Trykk en skåldet mandel, som er penslet litt med eggehvite på undersiden, godt ned i midten på hver kake.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater og stek dem gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Hensikten med å pensle mandelen med eggehvite på undersiden er at mandelen ikke så lett skal falle av de ferdigstekte kakene.

"Mandelpletter" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

---

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