Sandkaker

Ingredienser



♥ 60 g mandler
♥ 200 g melis
♥ 375 g hvetemel
♥ 250 g smør
♥ 1 stort egg

Fremgangsmåte

Mal mandlene. Bland mandler, melis og hvetemel i en bakebolle. Smuldre i mykt smør. Tilsett egget og kna deigen lett sammen. La deigen hvile i 15 min i kjøleskapet.

Del deigen opp i 50 like store biter. Trykk hver bit ut i bunn og kanter på sandkakeformer. Jevn til deigen på øverst på formene med fingrene slik at kakene får en jevn kant.

Sett formene på stekeplate og stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10–15 minutter, til de er lett gylne.

Snu kakene straks de er tatt ut av ovnen og la kakene avkjøle opp ned i noen minutter. Løsne kakene fra formene ved å klemme lett på formene. Dersom kakene ikke løsner med en gang lar du de bare avkjøles opp ned en liten stund til, før du prøver på nytt.

Avkjøl sandkakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Merk at det ikke er nødvendig å smøre sandkakeformene før du trykker i deigen. Jeg pleier i hvert fall aldri å gjøre det, og kakene løsner lett fra formene likevel. Men hvis du er usikker på om kakene vil løsne fra formene dine, gjør det ikke noe om du sprayer dem med formfett.

♥ Pass på at formene er helt rene før bruk.

♥ Oppbevar kakene i tett kakeboks.

♥ Se også oppskrift på **Sandkaker (med skåldede mandler)** og den svenske varianten som heter **Mandelmusslor**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sandkaker