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 tettsluttet kakeboks.

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

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