Mandelspisser

Ingredienser



2 store egg
2 dl sukker
2 dl lettrømme
0,5 ts kardemomme
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel

Pynt:
perlesukker
1 dl mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Jevn til overflaten og dryss over perlesukker og mandelflarn. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til kaken er lett gylden (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt før den forsiktig tas ut av formen og skjæres opp i spisser.

Tips

"Mandelspisser" er fine å fryse ned og tiner raskt.

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

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