Sandkaker (med skåldede mandler)

Ingredienser



200 g smør
100 g sukker
1 egg
100 g mandler
250 g hvetemel

Fremgangsmåte

Skåld mandlene og mal dem i mandelkvern. Bland med hvetemel. Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn egget. Bland deretter inn mel- og mandelblandingen og kna sammen til en jevn deig. Sett deigen i kjøleskapet i 15 min.

Del deigen opp i 40 like store biter. Smør sandkakeformer eller spray dem med formfett. Trykk deigen jevnt ut i formene.

Stek kakene på stekeplate midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Snu formene opp ned straks kakene tas ut av formene. Avkjøl litt. Løsne så kakene fra formene ved å klemme lett med fingrene til kakene detter ut. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Tips

"Sandkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sandkaker-med-skaldede-mandler