Nøtteklatter



Ingredienser

3 eggehviter
190 g melis
225 g mandler eller hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Vend i malte mandler eller hasselnøtter.

Benytt to skjeer og sett deigen i topper på stekeplater dekket med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl kakene på platen før de løsnes fra bakepapiret og legges på rist.

Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

For lignende kaker med litt mer pynt, se oppskrift på "Hasselnøttopper med sjokolade".

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

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