Mandelflarn

Ingredienser



- ♥ 200 g mandler
- ♥ 200 g smør
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 0,75 dl hvetemel
- ♥ 1,5 ss melk

Fremgangsmåte

Skåld mandlene og hakk dem fint. Bruk gjerne food processor til dette (se tips).

Smelt smøret i en kjele. Ha i sukker, mel og melk og kok opp blandingen under omrøringen. Ha i mandler og kok opp på nytt. Deigen skal bli en grøtaktig masse.

Sett deigen på bakepapir, ca. 1 liten teskje til hver kake. Ikke lag dem for store og beregn ekstremt god plass! Det er ikke vits i å ha flere enn 6 stk. per plate, ellers flyter kakene inn i hverandre.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 5–7 minutter. Følg godt med, kakene skal ha gylden karamellfarge og ikke bli brente i kantene.

Ta stekeplaten ut av ovnen og dra bakepapiret med de stekte kakene over på en rist. La kakene ligge på bakepapiret til de er helt kalde og lett kan tas av bakepapiret. Deretter kan du legge kakene forsiktig i en kakeboks.

Tips

♥ I stedet for å hakke mandlene selv, kan du kjøpe ferdighakkede skåldede mandler i butikken (fra Freia). Se i hyllene for kakepynt i matbutikken.

♥ Mandelflarn oppbevares i tett kakeboks. Vær varsom, for kakene går lett i stykker!

♥ Se også oppskrift på **Karamellflarn**.

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

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