Det søte liv...

Måkelorter

Ingredienser



350 g sukker
350 g smør
2 store egg
2 ts bakepulver
350 g hvetemel
100 g mandler
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og rør i sammen med hakkede mandler og hakket sjokolade.

Sett topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Beregn litt avstand mellom kakene da de flyter utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Kakene skal være lyse, men gyldne i kantene. Avkjøl kakene på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på en rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø. Ikke ha kakene i boksen før de er blitt helt kalde.

Oppskriften gir en nokså stor porsjon med kaker. Hvis du vil halvere den bruker du følgende mengder:

175 g sukker
175 g smør
1 stort egg
1 ts bakepulver
175 g hvetemel
50 g mandler
50 g kokesjokolade

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

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