Skjærereir

Ingredienser



3 eggehviter
250 g melis
0,5 ts kardemomme
250 g skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Rør i kardemomme. Skjær de skåldede mandlene opp på langs, så du får mange, lange, smale mandelpinner. Vend disse inn i marengsmassen.

Fyll marengsmassen i muffinsformer eller folieformer, ca 1 stor ss i hver form. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min, til de har fått lett gylden farge.

Tips

"Skjærereir" oppbevares i tettsluttet kakeboks eller i kjøleskapet.

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

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