Mandelsigarer



Ingredienser

250 g mandler
250 g melis
0,5 ts bakepulver
2 ss hvetemel
2 små eggehviter

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ss delfiafett

Fremgangsmåte

Mal mandlene og bland med melis,
bakepulver og hvetemel. Rør i eggehvitene.

Form mandeldeigen til avlange sigarer (se tips) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 til de er lett gyldne. Avkjøl helt.

Dypp de avkjølte kakene i sjokolade som er smeltet sammen med litt kokosfett (delfiafett). Legg dem på et brett dekket med bakepapir og dryss over litt strøssel til pynt. Sett brettet i kjøleskapet slik at sjokoladen stivner.

Tips

Oppskriften er basert på eggehviter fra 2 små egg. Dersom du synes deigen blir for løs til å kunne trilles til stenger, kan du tilsette litt mer hvetemel. Det kan også være lurt å steke en prøvekake. Kakene skal flyte litt ut, men flyter de ut for mye, må du

tilsette mer mel.

Kakene bør oppbevares kjølig i en boks med matpapir mellom lagene, da unngår du at sjokoladen blir myk og kakene klissete.

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

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