Mandelmusslor

Ingredienser



2 dl mandler
5 bittermandler (se tips)
200 g smør
1,5 dl sukker
1 egg
4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Skåld mandlene og tørk dem godt. Mal dem i mandelkvern.

Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Rør inn mandlene og det meste av melet. Ta deigen på bakebordet og arbeid inn resten av melet. Legg deigen i en plastikpose og sett i kjøleskapet over natten.

Pensle små runde eller avlange sandkakeformer med smeltet smør. Del deigen opp i ca 50 jevnstore biter. Trykk en deigbit ut i hver form.

Stek ved 200°C i ca 10 min. Hvelves forsiktig ut av formene mens de fortsatt er varme.

Tips

Bittermandler fås kjøpt i enkelte store matvarebutikker og delikatessebutikker. Bittermandlene kan sløyfes helt eller byttes ut med 2-3 dråper mandelessens.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Sandkaker" og "Sandkaker (med skåldede mandler)".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelmusslor