Helenakaker

Ingredienser



Paideig:
100 g smør
100 g hvetemel
1 ss kaldt vann

Fyll:
75 g mandler
1,5 dl melis
1 eggehvite (L)

Fremgangsmåte

Smuldre smør i melet. Tilsett vann
og kna deigen sammen. (Har du food processor, kan du ha i alle ingrediensene på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg). La deigen ligge i kjøleskapet en stund.

Til fyllet skåldes først mandlene. Tørk dem godt og mal dem i mandelkvern. Bland mandlene med melis og eggehvite.

Spray sandkakeformer med formfett og kle dem deretter med deig (hold av deig til å lage kryss oppå kakene). Fyll formene 3/4 fulle med mandelfyll. Kjevle ut resten av deigen og skjær ut tynne remser med bakstespore som legges i kryss over fyllet.

Stek kakene ved 175°C på nederste rille i ovnen i ca 15-20 min. Avkjøl kakene litt i sandkakeformene før de forsiktig hvelves ut. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Tips

"Helenakaker" egner seg godt til frysing.

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

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