Baci di dama

Ingredienser



200 g smør
150 g sukker
180 g hvetemel
150 g mandler
1 ts mandelessens

Fyll:
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker sammen. Bland i hvetemel, malte mandler og mandelessens. Kna deigen sammen.

Form små kuler (ca 60 stk) som legges på bakepapirkledde stekeplater. Trykk dem litt flate med fingrene.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min, eller til de er gyldne i kantene. Avkjøl til de er helt kalde.

Smelt kokesjokoladen og legg sammen to og to kaker med sjokolade imellom. Sett kakene kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Kakene oppbevares kjølig i en tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/baci-di-dama