Sandnøtter med mandler

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 2 dl hvetemel
♥ 2 dl potetmel
♥ 0,5 ts bakepulver

Pynt:
♥ 50 skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker porøst. Pisk inn egget. Bland i de tørre ingrediensene og elt deigen sammen.

(Du kan også lage deigen i food processor: Ha i det tørre og smør og kjør på full hastighet til smøret har smuldret seg. Tilsett egget og kjør videre til du får en jevn deig.)

Trill ut deigen til små kuler som settes på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk en skåldet mandel (se tips) ned i hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10–12 minutter. Avkjøles på rist.

Tips

♥ Det går an å få kjøpt ferdigskåldede mandler. Alternativt kan du skålde mandlene selv ved å ha dem i en kjele med kokende vann. La mandlene ligge i det varme

vannet til du ser at skallet løsner lett. Klem mandlene ut skallet og tørk dem deretter lett med kjøkkenpapir.

♥ Oppbevar småkakene i tett kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sandnotter-med-mandler