



Sandnøtter med mandler

Ingredienser

150 g smør
1 dl sukker
1 egg
1,5 dl hvetemel
1,75 dl potetmel
0,5 ts bakepulver

Pynt:

50 stk 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 min. Avkjøles på rist.

Tips

Det går an å få kjøpt ferdigskåldede mandler (poser på 100 g). Alternativt kan du skålde mandlene selv ved å ha dem i en kjele med kokende vann til skallet løsner.

Oppbevar småkakene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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