



## Måkelorter

### Ingredienser

350 g sukker  
350 g smør  
2 store egg  
2 ts bakepulver  
350 g hvetemel  
100 g mandler  
100 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og rør i sammen med hakkede mandler og hakket sjokolade.

Sett topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Beregn litt avstand mellom kakene da de flyter utover under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Kakene skal være lyse, men gyldne i kantene. Avkjøl kakene på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på en rist med en stekespatte og avkjøles helt.

### Tips

Oppbevar kakene i tetteboks, slik at de holder seg sprø. Ikke ha kakene i boksen før de er blitt helt kalde.

Oppskriften gir en nokså stor porsjon med kaker. Hvis du vil halvere den bruker du følgende mengder:

175 g sukker  
175 g smør  
1 stort egg  
1 ts bakepulver  
175 g hvetemel  
50 g mandler  
50 g kokesjokolade

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/makelorter>