



## Mandelsigarer

### Ingredienser

250 g mandler  
250 g melis  
0,5 ts bakepulver  
2 ss hvetemel  
2 små eggehviter

### Pynt:

100 g kokesjokolade  
1 ss delfiafett



### Fremgangsmåte

Mal mandlene og bland med melis, bakepulver og hvetemel. Rør i eggehvitene.

Form mandeldeigen til avlange sigarer (se tips) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 til de er lett gyldne. Avkjøl helt.

Dypp de avkjølte kakene i sjokolade som er smeltet sammen med litt kokosfett (delfiafett). Legg dem på et brett dekket med bakepapir og dryss over litt strøssel til pynt. Sett brettet i kjøleskapet slik at sjokoladen stivner.

### Tips

Oppskriften er basert på eggehviter fra 2 små egg. Dersom du synes deigen blir for løs til å kunne trilles til stenger, kan du tilsette litt mer hvetemel. Det kan også være lurt å steke en prøvecake. Kakene skal flyte litt ut, men flyter de ut for mye, må du tilsette mer mel.

Kakene bør oppbevares kjølig i en boks med matpapir mellom lagene, da unngår du at sjokoladen blir myk og kakene klissete.

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

---

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