

Mandelsandkage med Nutella®

Middel

24 Portioner

1 h 30 min.



Ingredienser

120 g Nutella®

70 g smeltet smør

50 g mel

130 g flormelis

70 g mel

4 æggehvider

Sådan gør du



- 1 | Bland det sigtede mel med flormelis og mandelmel i en skål. Tilsæt derefter æggehvinder og til sidst det smeltede smør. Rør det hele forsigtigt sammen, og sæt dejen i køleskabet i en time.



- 2 | Forvarm ovnen til 180 °C. Smør individuelle forme (ca. 4 cm i højden og 2,5 cm i diameter) med smør, og drys dem med mel. Fyld hver form 2/3 med dej. Placer de fyldte forme på en bageplade, og bag dem i 12 minutter i midten af ovnen.



- 3 | Tag pladen ude af ovnen, og lad kagerne køle lidt, før du tager dem ud af formene. Lav forsigtigt et lille hul med en tandstikker i toppen af alle kagerne. Brug en sprøjtepose til at fylde hvert hul med 4 g Nutella®. Dekorér med 1 g Nutella® på toppen af kagen. Drys kagerne med flormelis og server dem.