

# Mjuka mandelkakor med Nutella®

Medium

24 Portioner

1 h 30 Min



## Ingredienser

120 g Nutella®

70 g smält smör

50 g mjöl

130 g florsocker

70 g mandelmjöl

4 äggvitor

## Gör så här



1

Blanda det siktade mjölet med florsockret och mandelmjölet i en skål.  
Rör ned äggvitorna och till sist det smälta smöret.  
Blanda försiktigt och låt smeten vila i kylskåp i en timme.



2

Förvärm ugnen till 180 °C.  
Smöra och mjöla individuella kakformar med de ungefärliga måtten 4 cm höjd och 2,5 cm bredd.  
Fyll varje form med smet tills formarna är 2/3 fyllda.  
Placera de fyllda formarna på en plåt och grädda i 12 minuter i mitten av ugnen.



3

ta ut kakorna ur ugnen och låt dem svalna några minuter innan du tar dem ur formen.  
Använd en tandpetare för att försiktigt göra ett litet hål överst i kakorna.  
Använd en spritspåse för att fylla varje hål med 4 g Nutella.  
Dekorera med 1 g Nutella® ovanpå.  
Sikta över florsocker och servera.