

Mandeldrømme



Opskriften har jeg fra dk-kogebogen.dk og den er meget populær. Jeg smutter ikke mandlerne som i den oprindelige opskrift, jeg synes det smager bedre med skallen på.

80 stk.

250 g mel

$\frac{1}{4}$ tsk hjortetaksalt

4 tsk vaniljesukker

125 g flormelis

100 g mandler - finthakkede

250 g smør

50 g blød nougat

Pynt

100 g mandelsplitter

Alle ingredienserne kommes i en foodprocessor og røres til det er en ensartet dej. Dejen stilles i køleskabet 1 time.

Tril dejen til en stang og og skær den i 80 stykker, som trilles til kugler.

De lægges på en plade med bagepapir og trykkes lidt flade.

Kom lidt mandelsplitter på hver kage.

Bages ved 185 grader i ca 10 min.

Afkøles og opbevares i en kagedåse.