

Specier med mandler

ca. 110 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Jul

Ingredienser

½ dl mandler

500 g mel

150 g flormelis

400 g margarine

groft sukker

Beskrivelse

Mandlerne vaskes og snittes på langs. De skal ikke smuttes. Mel, flormelis og margarine æltes sammen. Dejen trilles i tykke pølser, som rulles i groft sukker. Pølserne stilles i køleskabet til næste dag. Skær pølserne i skiver, læg kagerne på en bageplade og pynt med mandelsplitterne. Bages ved 200 grader til de er lysebrune i kanten.

Dejen kan fryses efter at være formet til pølser.