



BAKA

Mandelbiskvier

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **80 st**



Små goda mandelbiskvier som passar utmärkt till nyponsoppa!

Receptet ger ca 100 st små biskvier, men det går även bra att göra dem större och använda som bottenar till chokladbiskvier. Förvara i tätslutande burk eller frys in. Lägg till 8 minuter för gräddning.



INGREDIENSER

25 gram äggvita
50 gram strösocker
100 gram mandelmassa

GÖR SÅ HÄR

- 1 Sätt ugnen på 180 grader.

2

Blanda mandelmassa och socker, gärna i maskin med vinge. Det går även bra att använda elvispens krokar.

3

Tillsätt äggvitan lite i taget samtidigt som maskinen går. Massan ska bli slät och fri från klumpar.

4

Spritsa ut små runda toppar på bakplåtspapper och grädda i ca 8 min, eller tills de blivit gyllenbruna. Låt svalna på plåten.