

Mandelbakelser, ca 25 st (Ugn 200°)

200g mandelmassa

50g smör

2 ägg

3 msk vetemjöl

Översättning: ca 25 blodchokladbitar

ca 25 valnötskärnor

• Riv mandelmassan grovt på räkestjärn el. liten

• Smält smört & låt det svalna.

• Bör samman alla ingredienserna till en jämn & slät smet.

• Ställ ut ca 25 små bakelseformar,

fördela smeten i dem.

• Grädda mitt i ugnen i ca 12 minuter

• Lägg 1 blodchokladbit på varje kaka omedelbart när kakorna har kommit ur ugnen.

• Bad ut chokladen med hjälp av valnöten & tryck fast nöten. Ställ kakorna kallt för

att stelna

Noblesskaka 24 st

200 g smör

1 dl socker

3 dl mjöl

1 tsk bakpulver

12 dumlekor

1 ask nobless

Tryck ut degen i former & lägg i
en halv dumlecola mitt i.

Grädda i 175° ca 10-15 minuter

Tag ut ur ugnen & lägg på en Nobless
på varje kaka.