

Italienske småkager



Antal: 30 stk

Ingredienser

3 æg
250 g sukker
200 g mandler, smuttede og hakkede
250 g hvedemel
2 tsk bagepulver
2 spsk kakaopulver

Fremgangsmåde:

Forvarm ovnen til 180 grader.

Start med at smutte og hakke mandlerne, så er de klar.

Pisk æggene luftige med sukker

Bland hvedemel, bagepulver og kakao i en skål.

Mandlerne blandes i æggemassen og melblandingen sigtes i.

Bland det hele godt med en dejskraber

Hæld dejen i en lille bradepande eller lille firkantet ovnfast fad, beklædt med bagepapir.

Bag kagen ved 180 grader i 20-25 min.

Løft kage op fra bagepapiret og lad den afkøle på en bagerist.

Sær kagen i 1 cm brede baner og del hver bane i 3 stykker (hver kage skal ca. være 5 cm lange.)

Placer kagerne på bageristen igen, og kom dem tilbage i ovnen og lad dem tørre i ca. 20 min.

Velbekomme!