

Mandelskorpor (ca 45 st)

1 dl	mandel
100 g	margarin
1 dl	socker
2	ägg
4 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver

- Sätt ugnen på 225° C.
- Hacka mandel grovt. Rör margarin och socker poröst i en skål. Tillsätt äggen samt mandeln och mjölet blandat med bakpulvret.
- Arbeta snabbt ihop degen. Dela dem i tre lika delar och rulla degbitarna till längder. Lägg dem på smord plåt och platta till dem något. Grädda i 10-12 min.
- Låt längderna svalna något på plåten. Skär dem sedan på snedden i ca 2 cm breda bitar. Eftertorka skorporna i 100° C ca 1 timme och 15 min.

