

Mazariner (18 st)

Deg:

3 dl vetemjöl
 $\frac{1}{2}$ tsk bakpulver
100 g margarin
2 msk socker
 $\frac{1}{2}$ uppvispat ägg

Fyllning:

150 g skållad mald mandel
75 g margarin
3 ägg
1 $\frac{1}{2}$ dl socker

Garnering:

2 dl florsocker
2 msk vatten eller röd saft

- Blanda mjöl, bakpulver, socker, margarin och ägg till en deg. Låt vila kallt en stund.
- Rör smör och socker smidigt. Blanda ner mandel och ägg och rör kraftigt.
- Tryck ut degen i smorda formar.
- Fördela mandelfyllningen i formarna som står på en plåt.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 15 min i 200° C. Låt kakorna svalna innan de stjälpas upp.
- Blanda florsocker med saft eller vatten. Bred glasyren över kakorna. Låt stelna.