

Nöttoppar (40 st)

200 g hasselnötter
2 dl socker
2 tsk potatismjöl
2 ägg

- Sätt ugnen på 175° C
- Mal nötterna och tillsätt socker, potatismjöl och ägg. Rör tills allt är blandat.
- Klicka eller spritsa ut kakorna på bakpappersklädd plåt. Garnera varje kaka med en nötkärna.
- Grädda mitt i ugnen i ca 10 min.
- Kakorna är godast färska. De går bra att frysa.

