

## Mandelmusslor (ca 45 st)

2 dl	sötmandel
4	bittermandel (fint riven)
1,5 dl	socker
200 g	margarin
1	ägg
4 dl	mjöl

- Skålla, skala och mal sötmandeln.
- Rör socker och margarin poröst.
- Blanda i mandel, ägg, bittermandel och mjöl. Arbeta ihop till en deg. Låt den vila kallt i 30 min.
- Sätt ugnen på 200° C.
- Smöra formarna och tryck ut degen, ganska tunt.
- Grädda i nedre delen av ugnen i ca 8 min.
- Låt kakorna svalna något. Stjälp försiktigt upp dem.
- Servera dem ofyllda eller fyllda med vispad grädde/vaniljkräm och sylt/bär.

