



Segasaffranskakor

Ca 40 st.

500 g mandelmassa

200 g strösocker

200 g hackade, rostade, pistagenötter el. rostade mandlar

100 g äggvita

1 g saffran

ca 2 dl florsocker

Blanda mandelmassa, socker, mandlar och saffran. Rör i äggvitan och blanda väl, vispa inte. Rulla till 40 bullar och rulla dem i florsocker.

Grädda på plåt mitt i ugnen på 200° i 10-15 minuter. Låt kallna på plåten och förvara dem i tättslutande burk. Dessa kakor går utmärkt att frysa och de tinar fort.



ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN