

Mandelkubb

20 stycken

Ingredienser

- 7 bittermandlar
- 100 gram smör
- 1 ½ dl socker
- 1 ägg

- 2 dl filmjök
- 2 tsk hjorthornssalt
- 5 ½ dl vetemjöl

Garnering

- 2 dl pärlsocker
- 50 gram mandelspån

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225 °C
2. Riv bittermandeln fint
3. Rör smör och socker vitt och poröst
4. Tillsätt ägg, filmjök, mandel, hjorthornssalt, och mjöl
5. Forma smeten till en rulle och skär den i bitar
6. Forma till fyrkantiga bullar
7. Strö på pärlsocker och mandelspån
8. Grädda i 10 – 15 minuter

Servering

Med ett glas mjök