



bild saknas

- ▮ 25 st
- ▮ Övrigt, Bakning

NÖTKAKOR*

Ingredienser ▮

100 g smör
1/2 dl strösocker
1,5 dl hasselnötter
2 dl vetemjöl

Gör så här ▮

Rosta nötterna i ugnen och "massera" av det mesta av skalet genom att gnida dem i en ren diskhanduk.
Tag undan nötter till garnering (ca 12 st) och mal resten.

Rör smör och socker poröst och tillsätt de malda nötterna och vetemjålet.

Rulla ut degen till en smal rulle, skär den i ca 25 bitar och forma dessa till bollar. Lägg dem på bakpappersklädd plåt, platta till dem något och lägg en nöthalva på varje kaka.

Grädda i 200 grader ca 10 minuter.