

Glutenfria mandelkakor

Obs: Jag använder ett amerikanskt cup-mått när jag bakar dessa. Jag upplever att det kan bli knas ibland när man använder gram istället, men man kan säkert testa.

Smeten

2 cups (180g) mandelmjöl
½ cup (110g) socker
2 teskedar rivet citronskal
En nypa salt
½ cup (60g) torkade tranbär, hackade
2 äggvitor
2 teskedar honung

Mandelgarnering

1 äggvita
Mandelspån
Florsocker

Gör såhär

1. Värm ugnen till 190°C.
2. Klä 2 plåtar med bakplåtspapper.
3. Kombinera torra ingredienser: mandelmjöl, socker, citronskal och salt i en skål och vispa ihop. Lägg i de hackade tranbären.
4. Vispa 2 äggvitor med honungen tills de formar mjuka toppar, ungefär 2 minuter.
5. Vänd i den vispade äggvitan i de torra ingredienserna och fortsätt vända tills du har en smet som går att forma.
6. Vispa den sista äggvitan med en gaffel tills det blir skummigt.
7. Forma bollar av smeten (små är bättre), och doppa först i äggvitan och sedan i mandelspånen.
8. Grädda i mitten av ugnen i 13-15 minuter, kolla så att mandelspånen inte bränns.
9. Låt kakorna svalna helt. De är väldigt mjuka först och hårdnar sen.
10. Dekorera med siktat florsocker.