

APELSINSNITTAR

1 ½ dl mandelmjöl eller mandlar som du kör i mixern
1 ägg
1 ½ dl socker
2 tsk vaniljsocker eller ½ tsk vaniljpulver
½ tsk salt
finrivet skal av en apelsin
1 ½ tsk bakpulver
ca 2 dl Semper Finmix

gör så här:

1. **Sätt ugnen på 175 grader**
2. Rör samman ägg och socker. Tillsätt vaniljsocker, salt och finrivet skal av en apelsin.
3. Blanda mjölmix, mandelmjöl och bakpulver i en skål och tillsätt det i äggsmeten, rör ihop till en deg.
4. Forma degen till 2 fingertjocka längder och placera på bakpappersklädd plåt. Grädda längderna i ca **15-20 minuter** i varmluftsugn.
5. Skär längderna på snedden i bitar direkt när de kommer ut från ugnen. Låt svalna. Förvara kakorna i en lufttät burk.