

# Falsk Makronkage.



## Hansens opskrifter

Brug røremaskine.  
(En lille bradepande eller Tærteform).

170 g sukker.  
170 g margarine.  
3 æg.  
250 g hvedemel.  
1 tsk. bagepulver.  
375 g flormelis.  
20 tvebakker.  
1 spsk. mandelessens.

Margarine, sukker, ½ spsk.mandelesens og 3 æggeblommer piskes sammen i røreskålen. Mel og bagepulver kommer i, og der røres rundt med K-krogen.

(Det bliver nok en ret fast dej).

Dejen bredes ud i et jævnt lag i den smurte bradepande.

De 3 æggehvider piskes helt stive. (I den rengjorte skål).

De 20 tvebakker knuses helt og hældes i æggehviden.

375 g flormelis og ½ spsk. Mandelesens kommer også i æggehviden, og der røres godt. (K-krog).

Den færdige "æggehvide" fordeles over dejen.

Sættes i en kold varmluftovn.

Bages ved ca. 150 grader i ca. 30 min.

Kan fryses.

Serveres med lidt flødeskum eller Creme Fraiche

PS. Det er en gammel opskrift. Nogen vil måske mene, at der er for meget sukker og flormelis i. Man kan så spare lidt på det, hvis man vil.

