

# Mandelmusslor med söt pärla

Recept på en riktig klassiker-mandelmussla, som får varsin dekorationspärla i sin mitt.

18 styck



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Mördeg:

1,25 dl vetemjöl  
50 g Dr. Oetker Mandel skållad  
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
0,75 dl strösocker  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
80 g smör  
2 st ägg

### Dekoration:

1,5 dl florsocker  
omkring 3 msk citronsaft  
omkring 1 - 3 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg blå  
omkring 1 - 3 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg röd  
omkring 2 msk Dekorationspärlor  
36 st musselformar eller madeleineformar. Har man inte 36 formar rengör man de formar man har mellan varje gräddning och gräddar i flera omgångar.  
omkring 2 - 4 msk mjukt smör till pensling

- 1 Gör så här:**  
Smörj formarna med smör. Sätt ugnen på 180 grader.
- 2** Mixa mandeln i matberedare eller mal den i mandelkvarn. Blanda mjöl, mandel, bakpulver, socker och vaniljsocker. Tillsätt smör och ägg och blanda ordentligt med elvisp i ca 2 minuter.
- 3** Fördela ca 1 tsk smet i vardera form och bred ut smeten jämnt. Grädda i mitten av ugnen ca 9 minuter. Vänd upp kakorna på galler och låt dem svalna.
- 4** Blanda florsocker och citronsaft till en slät smet. Färga 1/4 med ett par droppar blå hushållsfärg och en fjärdedel med röd färg. Täck hälften av kakorna med vit glasyr och lägg en pärla på varje. Lägg på övriga kakor som ett lock så att en mussla bildas.
- 5** Dekorera ovansidan av musslorna med blå, rosa eller vit glasyr.