

# Apelsinkakor

## Ingredienser

- 200 gr mandelmjöl
- 200 gr strösocker
- ½ tsk salt
- Rivet skal från en apelsin
- 2 äggvitor
- Florsocker att doppa kakorna i. 2 dl finskuren skinka
- 
- 2 askar ärtskott
- Tunt skivad salami i två eller tre olika sorter
- Blad utskurna från det yttersta lagret på gurkan. Det går också bra att använda grön paprika.
- Vindruvor



## Så här gör du

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Riv skalet från en ganska stor apelsin. Tvätta apelsinen noga innan du börjar riva. Riv bara det yttersta lagret, det vita kan smaka beskt.
3. I en skål, blanda mandelmjöl, socker, salt och rivet skal av apelsinen, blanda väl.
4. I en annan skål, gärna en glasskål, vispa äggvitorna tills det blir styva toppar när du lyfter vispen.
5. Använd en slev eller slickepott och vänd försiktigt ner de vispade äggvitorna.
6. Häll florsocker i en skål. Forma ca 18 - 20 bollar och doppa dem i florsockret. Lägg dem därefter på en plåt med bakplåtspapper.
7. Grädda ca 15 min i 200 grader.

Det går jätte bra att frysa dem. Lika goda kalla som nygräddade. Nu är det bara att smaka och njuta!