

# Pepparkaksmazariner ca 25 st

mjölk- och glutenfri

350 g mandelmassa  
3 ägg  
170 g mjölkfritt margarin  
1 tsk kanel  
1 tsk kardemumma  
1 tsk ingefära  
1 tsk nejlikor

## Gör så här:

Riv mandelmassan och rör ner det rumsvarma margarinet lite i taget så det inte blir klumpar, tillsätt kryddorna och sist äggen.

Fyll cirka  $\frac{3}{4}$  av folieformen och baka i ugn på 180-190° i 12-14 minuter.

## Kristyr:

Blanda florsocker med äggvita till en spritsbar konsistens. Ringla över kristyren och dekorera med nonstop. De färdiga pepparkaksmazarinerna går utmärkt att frysa.

## Serveringstips:

Värm pepparkaksmazarinerna i ugnen på 100° under 5-10 min och servera med vaniljglass.

