



### Hozzávalók:

10 dkg tisztított mandula, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg kristálycukor, 1 evőkanál finomliszt, 2 evőkanál főzőtejszín

1. A mandulát vékony barna héjával együtt kávédarálóban vagy mixerben durvára őröljük. Ezután a többi hozzávalóval lábasba rakjuk, és szüntelenül kevergetve fölforraljuk, majd a tűzről lehúzzuk.
2. Egy nagy tepsit sütőpapírral kibélelünk, amire a mandulás masszából evőkanállal egyenlő távolságban 4 diónyi halmocskát rakunk. Ezeket nedves késsel kenegetve egyenként 10-12 centi átmérőjű, kerek lappá formáljuk.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 6-7 percig sütjük. Ezalatt aransárga színt kap és kissé csipkés szélű lesz.
4. A sütőből kivéve 4-5 percig hűlni hagyjuk, majd óvatosan alányúlva egy felfordított csészére borítjuk, és hagyjuk, hogy a széle kissé lekonyuljon, mert így nyeri kosár formát. (Erre egy kicsit kézzel is rásegíthetünk.) Amikor megdermedt, a csészéről leemeljük. Tálalásig száraz, hűvös helyen tartjuk, mert ha pára éri, a tészta meglágyul, ellapul. A mandulás kosarakat fagyalttal megtöltve kínáljuk.

### Jó tanács

- Mindössze 2-3 perc telik el, amíg a sült tészta a tepsiről már leemelhető, de még nem szilárdult meg. Ha ezt a rövid időt elmulasztjuk, a tésztát néhány másodperc alatt a sütőben újra meglágyíthatjuk, de vigyázzunk, nehogy megégjen.

14 darab

Elkészítési idő: 45 perc + hűtés

Egy darab: 167 kcal