



Vår bagare Agneta är känd för sina biskvier och många ber om receptet. Vi tänkte förekomma er alla som kommer smaka Agges underverk i framtiden

250 gr mandelmassa
1,5 dl socker
2 äggvitor
4 dl sockerlag
7 äggulor
300 gr smör
1 dl Polkagriskross
Vit eller mörk choklad

Riv mandelmassan fint. Blanda med socker och i en äggvita i taget. Fyll smeten i spritspåse, spritsa ut "femkronor" på bakplåtspapper. Grädda i ugnen i 8-10 min i 180°C.

Koka en sockerlag till 115 °C. Tips är att göra trådtestet. Vispa äggulor och tillsätt den varma sockerlagen. Vispa hårt tills fluffig. Ställ kallt över natten.

Vispa rumsvarmt smör, äggblandning och polkakross till en slät och fluffig kräm. Spritsa en topp av kräm på biskviernas undersida. Kyl och låt stelna.

Doppa i smält vit eller mörk choklad.