

Persiska nyårskakor (Haj-Badoom)

Deg:

3 äggulor
150 g florsocker
1 tsk malen kardemumma
1/3 tsk bakpulver
1 paket saffran (0,5 g)
1 krm mald muskotnöt
Mandelmjöl, så mycket som behövs för att göra en mjuk deg

Så gör du:

Sätt ugnen på 175 grader.

Täck två bakplåtar med bakpapper.

Mixa äggulor och florsocker i en matberedare till en krämig smet. Häll i saffran, kardemumma och bakpulver. Mixa ordentligt.
Häll sakta i mandelmjöl tills degen blir fast och lätt att hantera.

Rulla små kulor av smeten, drygt 1 cm i diameter.
Lägg på bakplåten med ca 2 cm mellanrum.

Baka i ugnen i 10–12 minuter tills kakorna blir gyllenfärgade i botten.
Låt svalna.

Hoppas det smakar 😊

God jul och gott nytt år önskar vi på Karlskronahem!