

<p>Bakverk Nötkakor</p>	
<p>Recept Ingredienser</p> <p>100 g. hasselnötskärnor 50 g. margarin 1 dl. socker 1 litet ägg</p> <p>Garnering: hela nötkärnor</p>	
<p>Gör så här</p> <p>Mal nötterna. Smält margarinet och låt det svalna. Blanda de malda nötterna med socker och ägg. Rör det ljumma margarinet i blandningen. Med hjälp av två teskedar klickar du sedan ut små toppar av smeten på plåt täckt med bakplåtspapper. Tryck ner en nötkärna i varje kaka.</p> <p>Grädda i 175 grader i 12 – 15 min. eller tills kakorna fått lite färg och är fasta med torr yta. Låt dem svalna på plåten.</p>	
<p>Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat</p> <p>Stina Morell Arne Morell</p>	
<p>Årtal 1960-talet</p>	
<p>Bakgrundshistoria</p> <p>1938 kom Alice Morell, Arne Morells mamma, och Arne 16 år gammal till Färjestaden. Alice hyrde då huset där Hembageriet ligger och startade bageri i det. Ca 4-5 år senare köpte Alice huset. 1952 övertog Arne och Stina Morell rörelsen vilken de hade fram till 1977.</p>	
<p>Övrigt</p>	