Finske pinner

Ingredienser



♥ 50 g mandler
♥ 90 g sukker
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 50 g mandler
♥ 5 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Skåld og mal mandlene. Bland med sukker, hvetemel og de malte mandlene i en bakebolle. Smuldre i mykt smør og kna deigen raskt sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Trill fingertykke pølser. Del dem i 5 cm lange pinner.

Pensle pinnene med eggehvite og press dem først lett ned i en skål med fint hakkede mandler og deretter i en skål med perlesukker.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater og stek dem gylne midt i ovnen ved 200°C i ca. 12 minutter.

Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Hvis du får tak i *bitre mandler* (fås tak i noen delikatessebutikker og store matvarebutikker med ekstra godt utvalg), kan du inkludere 5 stk av disse (men ikke bruk flere) i tillegg til de vanlige mandlene for å få ekstra god mandelsmak. Skåld og mal disse på samme måte som de vanlige mandlene.

♥ Finske pinner oppbevares i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/finske-pinner