Peppermyntekonfekt



Ingredienser

0,5 dl fløte
500 g melis
1 knivsodd tragant (se tips)
1 eggehvite
5 dråper peppermynteolje (se tips)

Pynteforslag:
skåldede mandler
mokkabønner
non-stop
smeltet sjokolade
kakao

Fremgangsmåte

Bland fløte, melis og tragant. Tilsett eggehvite og kna til blandingen er jevn. Smak til med peppermynteolje (se tips).

Trill ut små runde kuler. Kulene kan rulles i kakao eller dyppes i smeltet sjokolade. Eller de kan pyntes med en hel skåldet mandel som på bildet eller non-stop, mokkabønner eller annet som du liker.

La "Peppermyntekonfekten" tørke på et kaldt sted før de legges i boks. Oppbevares kjølig.

Tips

Tragant er med på å gjøre peppermyntemassen smidig og fås kjøpt på apoteket. Konfekten kan også lages uten tragant.

Vær veldig forsiktig når du tilsetter peppermynteolje. Den er svært sterk i smak, så noen få dråper er tilstrekkelig. Peppermynteolje fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, på apoteket og hos hobbybutikken Panduro.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peppermyntekonfekt