Solskinnsnipper



Ingredienser

100 g smør
3 egg
2,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver

Pynt:
100 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og bland dette og smøret vekselsvis i eggedosisen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Skåld og hakk mandlene (se tips) og dryss over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 8-10 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret. Snu kaken og del den opp i firkanter eller i snipper.

Tips

Det kan være greit å starte med å forberede mandlene. Mandlene skåldes ved å ha dem i en kjele med kokende vann og la dem stå i noen minutter, til det er lett å gni av skallet. Tørk dem godt med kjøkkenpapir før de hakkes.

"Solskinnsnipper" er fine å fryse. De egner seg utmerket som tilbehør til iskrem og bær.

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

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