Det søte liv...

Vaniljestenger



Ingredienser

250 g smør
180 g sukker
1 stort egg
2 ss vaniljesukker
350 g hvetemel

Pynt:
eggehvite til pensling
hakkede mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Bland deretter i vaniljesukker og hvetemel. Kna deigen jevn.

Del deigen opp i 7 deler. Trill hver del til stenger på lengde med stekeplaten. Legg lengdene på to bakepapirdekkede stekeplater (4 lengder på den ene og 3 lengder på den andre) og trykk dem litt ned med fingrene. Pensle over med eggehvite og dryss med fint hakkede mandler og perlesukker.

Stek lengdene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Del lengdene opp på skrå i stenger mens de fortsatt er lunkne. Avkjøl stengene på rist til de er helt kalde.

Tips

"Vaniljestenger" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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