Kakemenn

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 2,5 dl melk
♥ 3,5 dl sukker
♥ 1 ts hornsalt
♥ 12 dl hvetemel

Pynt:
♥ rød konditorfarge

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melken. Bland inn sukker og hornsalt. Tilsett halvparten av hvetemelet og rør dette godt sammen. Tilsett resten av melet og elt deigen raskt med hendene. Dekk deigen med plast og sett den i kjøleskapet i 2 timer.

Kjevle ut deigen ca. 0,5 cm tykk. Stikk ut ønskede former. Legg figurene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 8-10 minutter. Kakene skal være hvite og porøse når de er ferdige. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Pynt kakene med melisglasur eller med konditorfarge direkte på kakene.

Tips

♥ Det er viktig å kna inn alt hvetemelet, ellers vil kakene kunne flyte ut for mye under stekingen og miste fasongen. Bruk gjerne en kjøkkenmaskin eller håndmikser med eltekrok for å få deigen smidig.

♥ Bruk eventuelt litt ekstra mel til utbakingen, eller bruk en kjevlematte av plast.

♥ Spiselig fargepenn fås kjøpt i butikker som selger kakepynteutstyr.

♥ Kakemenn oppbevares innpakket i plast, slik at de holder seg myke. Kakene kan også fryses.

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

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