Kokoskranser

Ingredienser



3 dl hvetemel
1,5 dl sukker
3 dl kokos
125 g smør
1 eggehvite

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker og kokos. Smuldre i mykt smør. Pisk eggehviten stiv og arbeid inn i deigen med fingrene litt og litt.

Rull deigen til fingertykke lengder. Skjær i 10-15 cm lange biter. Form bitene til kranser og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene ved 225°C i 7-10 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Kokoskranser" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er hentet fra boken "Konditorns bästa", som er skrevet av den svenske konditoren og kriminologen Signe Maria Bengtsson, Albert Bonniers Förlag (2006).

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

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