Pepitakranser



Ingredienser

200 g hvetemel
190 g smør
50 g sukker
1 eggeplomme

Pynt:
1 eggehvite
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre mykt smør i melet. Ha i sukker og eggeplommen og kna deigen raskt sammen.

Ha perlesukker i en flat suppebolle eller liknende.

Ha litt mel på bakebordet og trill deigen ut i lillefingertykke stenger. Del dem opp i lengder på 9 cm og form dem til kranser (se bildet).

Pensle over hver kake med eggehvite og dypp dem i perlesukker. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Pass på at kakene ikke blir for mye stekt; de skal bare være lett gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Pepitakranser" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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