Det søte liv...

Strull

Ingredienser



♥ 4 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk kremfløte og sukker til en fast, myk krem. Vend inn hvetemel og vaniljesukker. La deigen stå og svelle i romtemperatur i 30 minutter.

Ha en stor spiseskje deig i oppvarmet krumkakejern. Kakene skal bli løvtynne og gylne (steketiden er bare noen sekunder). Rull kakene rundt en tynn pinne med en gang de tas ut av jernet.

Avkjøl på rist. Kakene skal bli lette, tynne og blondeaktige.

Tips

♥ Siden kaken skal rulles sammen rett etter at den tas ut av jernet, kan det blir litt varmt for fingertuppene. Arbeid raskt og med lette fingre. Et tips jeg fikk en gang er å bruke tynne engangshansker.

♥ Som pinne kan du for eksempel bruke skaftet til en tynn tresleiv eller et skaftet til lite flagg.

♥ Strull oppbevares i tett kakeboks.

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

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