Brusselkjeks

Ingredienser



300 g hvetemel
100 g sukker
200 g smør
1 ts vaniljesukker

Pynt:
1 eggehvite
perlesukker (eventuelt farget) eller finhakkede, skåldede mandler

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg. Har du ikke food processor, smuldrer du først mykt smør i melet. Bland i sukker og vaniljesukker og elt sammen til en jevn deig.

Trill deigen ut til pølser som er ca 4 cm i diameter. Pensle over rullene med eggehvite og rull dem deretter i perlesukker eller hakkede mandler (se tips). Sett rullene i kjøleskapet i minst 2 timer.

Skjær rullene i skiver og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes ved 180°C grader i 10-15 minutter til de er lett gyldne. Avkjøles på rist.

Tips

Perlesukker med rød farge fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (fra DanSukker).

Hvis du vil bruke mandler, finnes også finhakkede, skåldede mandler å få kjøpt i matvarebutikkene (små poser à 50 g). Se i bakehyllen.

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

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