Forlovelsesringer



Ingredienser

150 g smør
5 ss sukker
1 eggeplomme
4,5 dl hvetemel

Pynt:
1 eggehvite
0,5 dl finhakkede mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker porøst. Pisk eggeplommen inn i smørkremen. Kna inn hvetemelt til du får en smidig deig. Avkjøl deigen litt i kjøleskapet.

Rull ut deigen til fingertykke lengder og skjær dem i ca 10 cm lange biter. Form bitene til ringer (se tips) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Pensle over kakene med eggehvite og dryss på fint hakkede mandler.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er gyldne i kantene. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Det kan være lurt å feste skjøten på ringene med littegranne eggehvite. Da er du sikker på at ringene ikke åpner seg under steking.

"Forlovelsesringer" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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