Konjakkstenger



Ingredienser

200 g smør
90 g melis
240 g hvetemel
2 ss konjakk

Pynt:
eggehvite
sukker

Fremgangsmåte

Bland melis og mel. Smuldre i smøret til en grynete masse. Tilsett konjakk og kna deigen sammen.

Form fingertykke lengder som deles opp i stenger på 6-7 cm. Pensle kakene med eggehvite og rull dem i sukker. Legg dem deretter på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min, til kakene er gyldne. Avkjøles på rist.

Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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