Cool Smiley marsipancookies



Ingredienser

400 g ekte marsipan (se tips)

Pynt:
nonstop
røde lisser
(lakrislisser)

Fremgangsmåte

Skjær marsipanrullen i skiver. Pass på å få dem noenlunde jevnt tynne.

Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk fast nonstop som øyne og liten bit rød jordbærlisse som munn. (Eventuelt kan du også bruke små biter av svarte lakrislisser mellom nonstopene og i sidene, slik at de blir til solbriller.)

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 8 min (pass nøye på at kakene ikke blir for brune). Avkjøles på rist.

Tips

Det er veldig viktig at du bruker ekte marsipan til disse kakene. Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (lilla rull fra Odense). Vanlig figurmarsipan egner seg ikke spesielt godt til steking.

Se også "Marsipanchips" på detsoteliv.no.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cool-smiley-marsipancookies