Safransnitter

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss lys sirup
♥ 0,5 gram malt safran
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker. Pisk inn sirupen, safran, vaniljesukker og bakepulver. Bland så i hvetemelet til en fast deig.

Del deigen i tre deler. Trill hver del til lengder som er like lange som stekeplaten. Ha bakepapir på en stekeplate og legg alle tre lengdene oppå platen. Trykk lengdene litt flatere med en gaffel.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 8-10 min (se tips). Ta platen ut av ovnen og skjær lengdene opp på skrå mens de fortsatt er varme. Dra snittene litt fra hverandre og la de bli helt kalde på platen.

Tips

♥ Steketiden varierer litt med hvor flate kakene dine er. Flatere kaker trenger kortere steketid enn tykkere kaker, men jo tykkere kakene er, jo mykere blir de. Jeg synes det er godt at disse kakene ikke steker for lenge, så de holder på den litt

myke konsistensen.

♥ Jeg har brukt hvit sirup til denne oppskriften, som fås kjøpt i store matvarebutikker. Det går like fint å bruke lysebrun sirup.

♥ Kakene oppbevares i kakeboks.

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

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