Det søte liv...

Sukrede sitronkjeks



Ingredienser

♥ 350 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 75 g sukker
♥ 2 ss revet sitronskall
♥ 200 g smør
♥ 1 egg
♥ 0,5 dl presset sitronsaft

Pynt:
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss revet sitronskall

Fremgangsmåte

Ha mel, bakepulver, sukker og revet sitronskall i en food processor og bland dette godt sammen. Ha så i mykt smør i terninger. Kjør dette sammen med det tørre til en smulete blanding. Tilsett deretter egget og presset sitronsaft. Kjør videre i food processoren til du merker at deigen samler seg. Sett deigen i kjøleskapet en stund hvis du synes den er for bløt i konsistensen.

Bland sukker og revet sitronskall til pynten.

Trill ut deigen til små, jevnstore kuler som du ruller i sukker- /sitronskallblandingen.

Legg kulene på bakepapirdekkede stekeplater og klem dem litt flate (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 8-10 minutter. Kakene skal fortsatt være helt lyse i fargen, men ha en såvidt gyllen kant når de er ferdigstekte.

Avkjøl kakene på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på kakerist og avkjøles helt.

Tips

♥ Bruk helst økologiske sitroner, så unngår du sprøytemiddel i skallet. Når du finriver sitronskallet, er det viktig at du kun river det gule av skallet og ikke det hvite under skallet som gir bitter smak.

♥ Når du skal klemme kulene flate, kan du enten bruke fingrene som du dypper jevnlig i sukker eller du kan bruke undersiden av et glass som du også stadig dypper i sukker. Dette forhindrer at deigen kleber seg til glasset og sørger for at overflaten på kakene blir dekket med sukker.

♥ Kakene er myke når de er nystekte, men blir sprøere når de helt kalde.

♥ Sitronkjeksene oppbevares i kakeboks. La de bli helt kalde før du har dem i kakeboksen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sukrede-sitronkjeks