



## Gelépletter

### Ingredients

350 g hvetemel  
100 g melis  
250 g smør

Pynt:

1 glass rispigelé

### Instructions

Bland mel og melis. Smuldre i smør og kna deigen sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Form deigen til tykke pølser (ca 4 cm i diameter). Sett pølsene i kjøleskapet til de har stivnet litt.

Skjær pølsene i skiver og legg skivene på bakepapirkledde stekeplater. Lag en grop på midten av hver kake med fingrene og legg en liten teskje med rispigelé i hver grop.

Stek kakene gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Rispigelé fås kjøpt på glass i de fleste matvarebutikker (du finner geléen sannsynligvis i samme hylle som der syltetøy står).

"Gelépletter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Jordbærkyss" og "Rosenmunnkaker".



**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/gelepletter>