



Kanelstriper

Ingredienser

350 g hvetemel

100 g melis

250 g smør

Pynt:

1 eggehvite

sukker

kanel



Fremgangsmåte

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

Del deigen opp i 50 biter. Trill hver bit til lengder. Trykk dem flate med fingrene.

Bland sammen sukker og kanel og ha i en skål. Pensle hver kake med eggehvite og dypp dem i sukker- og kanel blandingen. Legg kakene på stekeplater dekket med bakepapir.

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

Tips

"Kanelstriper" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL:

<http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelstriper>