



Fingerkremkjeks

Ingredienser

2 egg
125 g sukker
150 g smør
300 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:

100 g delfiafett
175 g melis
noen dråper sitronessens



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland sammen mel og bakepulver i en bakebolle. Smuldre smøret i melblandingen. Ha så i eggedosisen og arbeid deigen sammen. Sett deigen kjølig i et par timer.

Kjevle ut deigen nokså tynt og stikke ut runde, små kaker (2-3 cm i diameter). Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 8-10 min til de er lyse og sprø. Avkjøles på rist.

Til fyllet smeltes delfiafettet i en liten kjele. Ta kjelen av platen og rør inn melis. Smak til med noen sitrondråper. Avkjøl til fyllet blir tykt.

Legg sammen to og to kjeks med fyll i mellom. Avkjøl til fyllet har stivnet helt.

Tips

"Fingerkremkjeks" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/fingerkremkjeks>