Det søte liv...

Smørpletter

Ingredienser



500 g hvetemel
150 g melis
350 g smør

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Tilsett mykt smør og kna sammen deigen.

Form ruller på ca 4 cm i diameter. La deigrullene stå kaldt til de blir harde (ca 2 timer).

Skjær rullene opp i skiver på ca 0,4 cm med en skarp kniv og ha dem på bakepapirkledd stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10 min. Kakene skal være lyse med litt farge i kantene. Avkjøl på rist.

Tips

Oppbevar kakene i tett kakeboks.

Hvis du vil kan du variere kakene ved å trykke en hasselnøtt eller en skåldet mandel på hver kake før steking. Du kan også variere med å strø over litt hvit eller farget perlesukker før steking. Du kan også lage forskjellige fasonger ved å forme noen ruller som firkanter eller som trekanter. Bruk fantasien!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smorpletter