Finske pinner

Ingredienser



50 g mandler
90 g sukker
300 g hvetemel
200 g smør

Pynt:
1 eggehvite
hakkede mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Skåld og mal mandlene. Bland med sukker og hvetemel i en bakebolle. Smuldre i mykt smør og kna deigen raskt sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Trill fingertykke pølser. Del dem i 5 cm lange pinner. Pensle pinnene med eggehvite og press dem først lett ned i en skål med fint hakkede mandler og deretter i en skål med perlesukker.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater og stek dem gyldne midt i ovnen ved 200°C i ca 12 min. Avkjøles på rist.

Tips

Hvis du får tak i bitre mandler (fås tak i noen delikatessebutikker og store matvarebutikker med ekstra godt utvalg), kan du inkludere 5 stk av disse i tillegg til de vanlige mandlene for å få ekstra god mandelsmak. Skåld og mal disse på samme

måte som de vanlige mandlene.

"Finske pinner" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/finske-pinner