Sukkerkringler



Ingredienser

350 g hvetemel
100 g melis
250 g smør

Pynt:
eggehvite
rosafarget perlesukker

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 60 emner. Trill hvert emne til tynne pølser som formes til små kringler. Pensle over kringlene med eggehvite og dypp de forsiktig i en skål med rosafarget perlesukker.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater og stek dem gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

”Sukkerkringler” oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Rosafarget perlesukker fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker.

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

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