Gelépletter



Ingredienser

350 g hvetemel
100 g melis
250 g smør

Pynt:
1 glass rispgelé

Fremgangsmåte

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

Form deigen til tykke pølser (ca 4 cm i diameter). Sett pølsene i kjøleskapet til de har stivnet litt.

Skjær pølsene i skiver og legg skivene på bakepapirkledde stekeplater. Lag en grop på midten av hver kake med fingrene og legg en liten teskje med ripsgelé i hver grop.

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

Tips

Ripsgelé fås kjøpt på glass i de fleste matvarebutikker (du finner geléen sannsynligvis i samme hylle som der syltetøy står).

"Geléplетter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Jordbærkyss" og "Rosenmunnkaker".

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

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