Kanelstriper



Ingredienser

350 g hvetemel
100 g melis
250 g smør

Pynt:
1 eggehvite
sukker
kanel

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 50 biter. Trill hver bit til lengder. Trykk dem flate med fingrene.

Bland sammen sukker og kanel og ha i en skål. Pensle hver kake med eggehvite og dypp dem i sukker- og kanel blandingen. Legg kakene på stekeplater dekket med bakepapir.

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

Tips

"Kanelstriper" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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