Husmannssnitter

Ingredienser



100 g smør
1 dl sukker
1 ss lys sirup
1 ts bakepulver
1 ss vaniljesukker
2,5 dl hvetemel
1 dl finrevet gulrot

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og sirup. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Tilsett finrevet gulrot til slutt og kna deigen jevn.

Del deigen i tre like store deler. Trill hver del til pølser på lengde med stekeplaten. Legg lengdene på et bakepapirdekket stekeplate og trykk dem litt flate med fingrene.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min. Skjær lengdene i snitter på skrå mens de fortsatt er varme. Avkjøl kakene litt på platen før de flyttes på rist og avkjøles helt.

Tips

"Husmannssnitter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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