Konjakknapper



Ingredienser

2,5 dl hvetemel
0,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
100 g smør
2 ss konjakk

Pynt:
perlesukker

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker og vaniljesukker. Smuldre i mykt smør. Tilsett konjakk og kna deigen raskt sammen. (Dersom du har food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.)

Form deigen til smale ruller som er ca 2 cm i diameter. Legg rullene i kjøleskapet i 30 min.

Ha perlesukker i en flat suppetallerken eller liknende. Skjær deigrullene i skiver. Trykk den ene flatsiden på skivene i perlesukker og legg kakene deretter på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, til kakene er lett gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Konjakknapper" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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