Muscovadohjerter



Ingredienser

125 g smør
100 g mørkt muscovadosukker
1 eggeplomme
1 ss vann
1 ts vaniljesukker
200 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med muscovadosukker og eggeplommen. Tilsett vann og deretter vaniljesukker og hvetemelet. Kna deigen raskt sammen. (Har du en food processor kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.)

Avkjøl deigen en stund i kjøleskapet. Kjevle ut deigen nokså tynt og stikk ut hjerter. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 5 min. Avkjøles kakene på rist til de er kalde.

Tips

Mørkt muscovadosukker er tungt, uraffinert sukker med nokså kraftig smak og mørkebrun farge. Du kan kjøpe dette i de fleste store matvarebutikkene. Se etter "Brunt farin" fra Dansukker (blå pakning).

Bruk litt mel til utbakingen slik at deigen ikke kleber seg fast til bordet. Et ypperlig tips er å kjøpe en kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware).

"Muscovadohjerter" oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

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

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