Konjakkranser



Ingredienser

250 g hvetemel
60 g sukker
150 g smør
2 ss konjakk

Eventuelt:
eggehvite
perlesukker

Fremgangsmåte

Bland sammen sukker og hvetemel. Smuldre i smøret til du får en kornete masse. Tilsett konjakk og kna deigen raskt sammen. (Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.) Dekk til deigen med plastik og la den hvile kjølig i et par timer.

Del deigen i mindre emner. Trill hvert emne til meget tynne lengder som deretter tvinnes sammen to og to. Skjær dem i 12 cm lange biter. Form til kranser og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Hvis du vil, kan du pensle kransene med eggehvite og drysse over perlesukker før steking (det er ikke gjort med kakene på bildet).

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min, til kakene er lys gyldne. Avkjøles kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Merk at mørdeigen kan bli helt hard dersom du har den i kjøleskapet. Den må da stå en stund i romtemperatur for at den skal bli tilstrekkelig myk igjen til at du kan forme den til kranser.

"Konjakkranser" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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