Fingerkremkjeks



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 125 g sukker
♥ 400 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 100 g delfiafett
♥ 175 g melis
♥ noen dråper sitronessens

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland sammen mel, bakepulver og vaniljesukker i en bakebolle. Smuldre smøret i melblandingen. Bland deretter også eggedosisen i melblandingen og arbeid deigen sammen. Sett deigen kjølig i et par timer.

Kjevle ut deigen nokså tynt og stikke ut runde, små kaker som er ca. 3 cm i diameter. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 175°C i 8–10 minutter, til de er lyse og sprø. Avkjøl kakene på rist.

Til fyllet smeltes delfiafettet i en liten kjele. Ta kjelen av platen og rør inn melis. Smak til med noen sitrondråper. Avkjøl til fyllet blir tykt.

Legg sammen to og to kjeks med fyll imellom. Sett kakene kjølig til fyllet har stivnet helt.

Tips

♥ Et liten dramglass kan være fin å bruke som utstikker. □□

♥ Sitronessens fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan som nevnt bruke romessens eller vaniljeekstrakt i stedet.

♥ Noen liker å farge fyllet rosa med litt konditorfarge.

♥ Fingerkremkjeks oppbevares i tett kakeboks. De kan også fryses.

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

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