Trekløverkaker



Ingredienser

150 g smør
90 g sukker
250 g hvetemel
1 eggeplomme

Pynt:
1 egg
skåldede mandelflarn

Fremgangsmåte

Smuldre mykt smør i melet. Bland i sukkeret. Ha i eggeplommen og kna deigen raskt sammen. (Alternativt: Ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg.) Dette blir en nokså tørr deig.

Kjevle ut deigen til ca 2-3 mm tykkelse, se tips. Stikk ut runde kaker, ca 4-5 cm i diameter. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Pensle over med sammenpisket egg. Pynt med 3 mandelflarn på hver kake.

Stekes lyst gyldne midt i ovnen ved 175°C, ca 10-12 min. Avkjøles på rist.

Tips

Siden deigen er nokså tørr i konsistensen, kan den være vanskelig å kjevle. Kjevle ut litt og litt av gangen, og bruk gjerne en kjevlematte av plast (Tupperware). Kna eventuelt inn noen dråper vann dersom det er nødvendig. Fordelen med at deigen

er såpass tørr i konsistensen, er at den holder fasongen svært bra under stekingen.

Kakene på bildet er stukket ut med taggete utstikksformer. Slike fås blant annet kjøpt hos Traktøren. Alternativt kan du for eksempel bruke et hvitvinsglass til å stikke ut kakene med.

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

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