Mjølgamp

Ingredienser



125 g smør
5 dl kulturmelk
5 dl sukker
2 ss hornsalt
ca 13 dl hvetemel

Pynt:
perlesukker
eventuelt kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland kulturmelk, sukker og hornsalt. Tilsett smøret. Ha så i hvetemelet. Deigen blir litt klissete, men du kan eventuelt bruke litt ekstra mel til utbakingen.

Del deigen i fire deler. Form hver del til pølser med samme lengde som stekeplaten. Legg pølsene to og to på to bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom (pølsene flyter utover under stekingen). Trykk pølsene litt flate med fingrene og dryss over perlesukker og eventuelt også litt kanel.
Stekes ved 200°C i 15 minutter, eller til kakene har fått lys gylden farge. Deles opp i firkanter på ca 10x15 cm (se tips). Avkjøl kakene på platen før de tas fra hverandre.

Tips

For å få kakene slik som på bildet, trykket jeg pølsene ca 1 ca tykke før steking. De flyter utover under stekingen. For å få kakene i passe størrelse, delte jeg kakene

etter steking først en gang på midten og deretter i firkanter.

Du kan alternativt lage stenger ved å ikke trykke pølsene flate før steking. Pølsene vil da ikke flyte like mye utover. Skjær pølsene i skiver etter steking, slik at du får kakestenger.

"Mjølgamp" oppbevares godt innpakket i plast, slik at kakene holder seg myke. De egner seg godt til frysing og tiner raskt.

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

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