Kardemommesnitter

Ingredienser



5 dl hvetemel
1 ts hornsalt
0,5 ss vaniljesukker
1 ts kardemomme
1,5 dl melis
200 g mykt smør

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, blander du først de tørre ingrediensene og smuldrer deretter i smøret. Arbeid så deigen sammen til den er smidig.)

Del deigen i 3 like store deler og trill dem ut til lengder som er knapt like lange som stekeplaten. Legg bakepapir på stekeplaten og legg på deiglengdene. Klem lengdene littegrann ned (deigen flyter utover under steking).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min. Skjær lengdene på skrå i snitter mens de fortsatt er varme. Avkjøles på rist.

Tips

"Kardemommesnitter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er som sagt hentet fra boken "Konditorns bästa", som er skrevet av den svenske konditoren og kriminologen Signe Maria Bengtsson, Albert Bonniers Förlag

(2006).

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

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