Prestegårdsringer



Ingredienser

200 g smør
200 g hvetemel
2 dl seterrømme

Pynt:
1 eggehvite
finhakkede, skåldede mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Rør inn rømmen og kna deigen raskt sammen. Sett deigen kaldt i et par timer.

Kjevle ut deigen, ikke for tynt, og stikk ut ringer (bruk for eksempel smultringform til denne, eller et stort og et lite glass). Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Pisk over med eggehvite og dryss over finhakkede, skåldede mandler og perlesukker.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 12 min. Kaken skal være hevet og fortsatt lyse i fargen. Avkjøles på rist.

Tips

"Prestegårdsringer" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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