Nötbryssel

Ingredienser



100 g smør
1,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 eggeplomme
0,5 ts kanel
1,5 dl finhakkede hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smuldre mykt smør i melet. Tilsett sukker, kanel og eggeplommen. Bland til en jevn deig. Kna inn fint hakkede hasselnøtter til slutt.

Form deigen til ruller som er ca 4 cm i diameter. Sett dem i kjøleskapet i ca 1 time, til de har blitt faste.

Skjær rullene i tynne skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er gyldne i kantene. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

"Nötbryssel" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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