Kanelpinner



Ingredienser

200 g smør
100 g melis
300 g hvetemel

Pynt:
2 ss sukker
1 ss kanel

Fremgangsmåte

Mykt smør og melis røres hvitt (se tips). Arbeid inn hvetemelet.

Trill ut deigen til fingertykke pølser som deles opp i ca 6 cm lange pinner. Rull pinnene i sukker- og kanelblandingen (se tips).

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Deigpinnene kan eventuelt pensles med litt eggehvite før de rulles i sukker- og kanelblandingen. Da er det enda mer som vil feste seg til kakene.

NB! Melis kan ikke byttes ut med sukker, for da henger ikke deigen sammen.

"Kanelpinner" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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