Sitronkjeks



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 125 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts revet sitronskall
♥ 3 ss sitronsaft
♥ 50 g maisenna
♥ 300 g hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med melis. Tilsett vaniljesukker, revet sitronskall og sitronsaft.

Bland maisenna og hvetemel og kna dette inn så du får en myk og smidig deig.

Form deigen til ruller (ca. 5 cm i diameter). Legg rullene i kjøleskapet i 1 time, så de blir faste.

Skjær rullene i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 10 minutter. Kakene skal være lyse i fargen også når de er ferdigstekte.

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Gi kakene gjerne et lite melisdryss før servering.

Tips

♥ Tilpass mengden sitronsaft så du får en deig med passe konsistens. Du kan tilsette 1 ss til med sitronsaft hvis deigen kjennes tørr og smuldrete.

♥ Deigrullene bør avkjøles før de skjæres i skiver. Da er det lettere å få penere kaker og de flyter mindre utover under stekingen.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks.

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

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