Brune stenger



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
1 eggeplomme
1 ss lys sirup
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
1 ts natron
300 g hvetemel

Pynt:
1 eggehvite til pensling
hakkede mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommen og sirup. Sikt sammen det tørre og tilsett. Kna sammen med hendene til du får en jevn deig.

Del deigen i 6 emner. Trill 6 ruller med samme lengde som langsiden av en stekeplate. Legg bakepapir på to stekeplater og legg 3 ruller på hver av dem. Trykk rullene flate med fingrene. Pensle stengene med eggehvite og strø over hakkede mandler og perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min. Skjær stengene opp på skrå med en skarp kniv mens de er lunkne. La pinnene avkjøles noe på platen før de flyttes forsiktig over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brune-stenger