Smørkranser

Ingredienser



2 egg
250 g sukker
1 ts hornsalt
1 ts vaniljesukker
500 g hvetemel
250 g mykt smør

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker i 15 min, til skikkelig tykk og luftig eggedosis. Rør i hornsalt og vaniljesukker. Smuldre romtemperert smør i hvetemelet. Kna dette så inn i eggedosisen slik at du får en jevn deig. (Virker deigen for bløt, kan du ha den i kjøleskapet en liten stund.)

Trykk deigen gjennom en kjøttkvern med stjernetut. Kutt lengdene i mindre stykker på ca 8 cm, som formes til kranser på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

"Smørkranser" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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