Falske mandelstenger



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
1 eggeplomme
1 ss lys sirup
0,5 ts kanel
0,5 ts vaniljesukker
1 ts natron
250 g hvetemel

Pynt:
1 eggehvite
hakkede, skåldede mandler

Fremgangsmåte

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett sirup og eggeplomme. Sikt i det tørre. Bland til en jevn deig.

Del deigen i 4 emner. Trill hvert emne til en pølse like lang som stekeplaten. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater (2 på hver) og trykk dem litt flate. Pensle over med eggehvite og strø på hakkede mandler.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter. Skjær opp lengdene på skrå med 2 cm bredde med en gang de tas ut av ovnen. Avkjøl kakene på rist.

Tips

"Falske mandelstenger" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også "Brune pinner", "Brune stenger" og "Kolakaker".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/falske-mandelstenger