Lemon Thins (Tynne sitronkjeks)



Ingredienser

- ♥ 2 egg
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 2 ts revet sitronskall (se tips)
- ♥ 6 ss mykt smør
- ♥ 1,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og vaniljeekstrakt til du får en lys eggedosis. Visp inn revet sitronskall og mykt smør. Til slutt blander du inn hvetemelet. Deigen skal få bløt konsistens, men likevel være fast nok til at den holder fasongen når du klatter den ut på stekeplaten.

Bruk to teskjeer og legg små teskjestore klatter på bakepapirdekkede stekeplater. Bruk baksiden av teskjeen og glatt ut klattene forsiktig så du får små rundinger som er ca. 5 cm i diameter. Ha god avstand mellom hver kake, for det er meningen at de skal flyte ut en god del under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 5 minutter. Kakene skal da ha flytt ut så de er flate. De skal være lyse i fargen, men ha en gyllenbrun kant.

Ta kakene ut av ovnen og la de avkjøles på platen i minst 10 minutter før du flytter dem forsiktig over på en rist. La kakene ligge på risten til dagen etter før du har dem i en tett kakeboks.

Tips

♥ Bruk helst økologiske sitroner, så unngår du sprøytemidler fra sitronskall. Bruk fint rivjern og riv kun på det kule av sitronskall og ikke det hvite laget under, som gir bitterhet. Du trenger 1-2 sitroner for å få 2 ts revet sitronskall.

♥ Det er viktig å få riktig konsistens på deigen slik at kakene flyter ut akkurat passe under stekingen. Jeg råder deg til å steke en prøvekake, så ser du hvordan deigen din er. Hvis kakene flyter ut for mye, tilsetter du litt ekstra mel. Flyter de ut for lite, blander du i litt mer mykt smør.

♥ Disse kakene er myke når de tas ut av ovnen. De stivner til når de får avkjølt seg, så vent i 10 minutter før du flytter på de ferdigstekte kakene. Jeg lar kakene ligge på risten til dagen etter før jeg har dem i kakeboksen. Da får de den rette sprø konsistensen som de skal ha.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-thins-tynne-sitronkjeks