Prinser



Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 50 g sukker
♥ 180 g smør
♥ 1 eggeplomme
♥ 1 ss kaldt vann

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 50 g mandler
♥ 0,5 dl perlesukker

Fremgangsmåte

Ha mel og sukker i en food processor. Tilsett smøret og kjør dette sammen slik at smøret fordeler seg jevnt. Tilsett eggeplomme og 1 ss kaldt vann. Kjør videre til deigen samler seg.

Pakk deigen inn i plastfolie og sett kjølig i 30–45 minutter (se tips).

Kjevle ut deigen tynt og stikk ut runde kaker (ca. 6 cm i diameter, se tips). Bruk litt ekstra mel ved utkjevlingen slik at deigen ikke setter seg fast i bakebordet (bruk gjerne en kjevlematte hvis du har det).

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Pensle over med eggehvite og dryss over fint hakkede mandler og perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 8–10 minutter (se tips). Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Deigen bør stå kjølig en god stund før utkjevling, for da blir den lettere å kjevle ut. Dersom du lar deigen ligge for lenge i kjøleskapet, vil den bli hard. I så fall er det bare å la den stå i romtemperatur en stund og så kna den opp igjen.

♥ Dersom du ikke har en rund utstikker, kan du for eksempel bruke et lite glass til å stikke ut kakene med.

♥ Det er meningen at kakene skal blir sprø og litt flakete, så derfor bør du kjevle ut deigen tynt. Følg med under stekingen, for jo tynnere du lager kakene, jo kortere steketid.

♥ Kakene i seg selv er ikke så veldig søte, men det passer bra siden de skal toppes med perlesukker. Jeg har her brukt såkalt svensk perlesukker, som holder seg hvitt under stekingen. Fås kjøpt i enkelte av de store, norske matbutikkene. Ellers går det helt fint å bruke vanlig perlesukker også.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/prinser