Mias småkakor med smör

INNEHÅLL

750 g	Mjöl
500 g	Smör
3	Äggula
250 g	Pudersocker
1 Pkt.	Bakpulver
1nypa	Salt

FÖR DEKORATION

- Två äggulor för pensling
- Strössel

INSTRUKTION

Blanda ihop ingredienserna till en deg och låt stå kallt en stund. Kavla sedan ut degen och stansa ut olika former. Pensla med lätt vispad äggula och strö över strössel. Grädda i 180 °C ca 10 min.



playmobil

Emmas änglaögon



INNEHÅLL

240 g	Mjöl
150 g	Smör
1	Äggula
70 g	Pudersocker
2 tsk	Vaniljsocker
2-3	tsk Citronsaft
1nypa	Salt

FÖR DEKORATION

- Björnbärsmarmelad
- Pudersocker

INSTRUKTION

Knåda alla ingredienserna med degkrokar tills du får en slät deg. Låt stå kallt 1–2 timmar. Lägg bakplåtspapper på en plåt. Forma små bollar av degen och lägg dem på plåten. Gör små hål i bollarna med hjälp av en mjölad matsked. (Observera: gör inte hål i bollarna!) Rör om marmeladen så att den blir slät, värm den sedan kort i mikron och fyll sedan fördjupningarna i degbollarna med hjälp av en sprits.

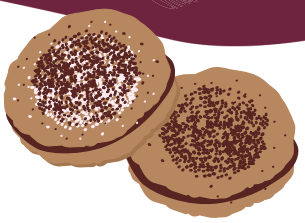
Förvärm ugnen till 200 °C och grädda kakorna ca 10–15 min (men låt de inte få för mycket färg).

När de har svalnat, pudra över pudersocker.



playmobil

Susis nötchokladspengar



INNEHÅLL

65 g	Smör
3	Äggvita
1 nypa	Salz
150 g	Socker
40 g	Mjöl
150 g	Malda hasselnötter

FÖR DEKORATION

- Nötnougatcreme
- Pudersocker eller chokladdryckspulver



INSTRUKTION

Smält smöret i en kastrull på svag värme och låt svalna. Vispa äggvitan tillsammans med en nypa salt tills den blir riktigt hård. Tillsätt sockret långsamt samtidigt som du fortsätter vispa. Sedan tillsätter du mjölet matsked för matsked och blandar ned det försiktigt i smeten med elvispen på den lägsta hastigheten. Blanda i de malda nötterna. Tillsätt sedan det flytande smöret och blanda allting med elvispen. Förvärm ugnen till 180°C (varmluftsugn 160°C). Skär av ett av de nedre hörnen på en stor fryspåse. Häll smeten i påsen. Spritsa ut myntstora klickar på plåten – inte för tätt, smeten kommer att flyta ut något. Grädda mynten 12 minuter och låt sedan dem svalna.

För fyllningen, stryk lite nötnougatcreme på undersidan av en kaka och sätt ihop den med en annan kaka. Pudra sedan kakorna med pudersocker eller choklad-pulver.

playmobil