

Vaniljekranse

Opskrift til 15 stk.

Denne portion giver kun 15 stk. Så lav meget gerne dobbeltportion.

Forberedelsestid

små 10 minutter

Tilberedelsestid

8 minutter

Samlet tid

15-20 minutter

Ingredienser

- 100 g meget blødt smør
- 85 g sukker
- 1 æggehvide
- 150 g hvedemel
- 1 stang vanilje
- 1 nip salt

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom det + de øvrige ingredienser i en røreskål.
3. Rør dejen sammen et par minutter på røremaskinen.
4. Kom dejen i en sprøjtepose med stjernetyl (12 mm)
5. Sprøjt dem ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Vi brugte fingrene til at samle dem forsigtigt.
6. Giv dem cirka 8 minutter i ovnen, til de er godt gyldne.
7. Køl af på en rist