

Englekapper

Smager så englene synger!

UDSTYR

- Kagerulle
- Udstikker
- Sprøjtepose

INGREDIENSER

Kager

- 250 gram hvedemel
- 125 gram sukker
- 25 gram æggeblomme (= 1 stk.)
- 190 gram smør

Skum

- 150 gram flormelis
- 25 gram æggehvide
- Hakkede nødder, mandler, chokoladespånar (eller lignende)

SÅDAN GØR I

- Alle ingredienser æltes sammen på én gang. Den skal kun lige æltes sammen.
- Rul dejen ud med en kagerulle til ca. 2-3 mm.
- Stik småkagerne ud i den ønskede størrelse (ca. 3 cm i diameter).
- Pisk flormelis og æggehvider sammen til stift skum.
- Smør eller sprøjt ca. 5 g skum på hver kage.
- Pynt med et drys hakkede nødder eller mandler eller chokoladespånar.
- Bag småkagerne ved 200°C i en almindelig ovn og 180°C i varmluftovn i ca. 8 - 10 min.

