

Julekager (sukkerstænger og kranse)

Ingrédients

- 150g blødt smør
- 75g sukker
- 1 æg
- 100g hasselnøddepulver
- 250g mel

Préparation

1. Her er en anden opskrift på julesmåkager, som du også kan lave med dine børn til en meget lækker aktivitet. Det er op til dig at vælge farverne på dine sukkerrør og julekroner, og derefter er det bare at vælge din yndlingsjulefilm for at nyde en varm chokolade!
2. Ingredienser :Jeg har brugt farvestofferne fra Guy Demarle : sponsor kode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i gave (tilknyttet).
3. Jeg har brugt hasselnøddepulver fra Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid : 1 time + 20 minutters bagetid + minimum 1 times hviletidTil omkring tyve småkager (afhængig af deres størrelse og den form, du giver dem) : Ingredienser : blødt smør sukker 1 æg hasselnøddepulver mel Opskrift : Bland det bløde smør med sukkeret.
5. Tilsæt ægget, derefter hasselnøddepulveret og melet.
6. Del dejen i lige store stykker (eller flere, afhængigt af hvor mange farver du vil have).
7. Farv dejen.
8. Form små kugler på .
9. Derefter formes lange, tynde stænger (hvis nødvendigt, lad dejen hvile i køleskabet for at kunne håndtere den lettere).
10. Form dine småkager ved at sno stængerne af forskellige farver: jeg har lavet sukkerrør og kranse med to eller tre farver.
11. Læg dem i køleskabet i minimum 1 time før bagning.
12. Bag dem i en forvarmet ovn ved 165°C i 15 til 20 minutter.
13. Lad dem køle af, før du nyder dem!