

Julekjeks (sukkerstenger og kranser)

Ingrédients

- 150g mykt smør
- 75g sukker
- 1 egg
- 100g hasselnøttpulver
- 250g mel

Préparation

1. Her er en annen oppskrift på julekaker, som du også kan lage med barna dine for en veldig deilig aktivitet. Det er opp til deg å velge fargene på sukkertøyene og julekransene, og deretter er det bare å velge din favorittjulefilm for å nyte en varm sjokolade!
2. Ingredienser :Jeg har brukt fargene fra Guy Demarle: sponsor kode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
3. Jeg har brukt hasselnøttpulver fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 1 time + 20 minutter steketid + minimum 1 time hviletidFor omtrent 20 kaker (avhengig av størrelse og form): Ingredienser : mykt smør sukker 1 egg hasselnøttpulver mel Oppskrift : Bland det myke smøret med sukkeret.
5. Tilsett egget, deretter hasselnøttpulveret og melet.
6. Del deigen i ike deler (eller flere, avhengig av hvor mange farger du vil ha).
7. Farg deigen.
8. Form små kuler på .
9. Deretter former du lange, tynne pølser (hvis nødvendig, la deigen hvile i kjøleskapet for å gjøre den lettere å håndtere).
10. Deretter former du kakene ved å tvinn pølsene i forskjellige farger: jeg laget sukkertøy og kranser med to eller tre farger.
11. Legg dem i kjøleskapet i minimum 1 time før steking.
12. Stek dem i en forvarmet ovn på 165°C i 15 til 20 minutter.
13. La dem avkjøle før du nyter!