

Julkakor (kolabitar och kransar)

Ingrédients

- 150g mjukt smör
- 75g socker
- 1 ägg
- 100g hasselnötsmjöl
- 250g mjöl

Préparation

1. Här är ett annat recept på julkakor som ni också kan göra med era barn för en mycket god aktivitet. Ni får välja färgerna på era polkagrisar och julkransar, och sedan återstår det bara för er att välja er favoritjulfilm för att njuta av en varm choklad!
2. Ingredienser : Jag har använt färgämnen från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliat).
3. Jag har använt hasselnötsmjöl från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. Tillagningstid : 1 timme + 20 minuters gräddning + minst 1 timmes vila. För ett tjugotal kakor (beroende på deras storlek och form) : Ingredienser : mjukt smör socker 1 ägg hasselnötsmjöl mjöl. Recept : Blanda det mjuka smöret med sockret.
5. Tillsätt ägget, sedan hasselnötsmjöl och mjöl.
6. Dela degen i lika stora bitar (eller fler, beroende på hur många färger ni vill ha).
7. Färga degen.
8. Forma bollar av .
9. Därefter formar ni långa, ganska tunna korvar (om det behövs, låt degen vila i kylskåpet för att kunna hantera den lättare).
10. Forma era kakor genom att snurra korvarna av olika färger: jag gjorde polkagrisar och kransar med två eller tre färger.
11. Lägg dem i kylskåpet i minst 1 timme innan gräddning.
12. Grädda dem i en förvärmad ugn på 165°C i 15 till 20 minuter.
13. Låt svalna innan ni njuter!