



Dessert / Bakning

Shortbread med Krögartalg

Prova Sofia "Dussinkocken" Goods goda kakor som blir spröda och fina med Krögartalg i receptet. De är perfekta till en kopp thé eller som en del av en efterrätt.

Tillagningstid ca 20 minuter

Ingredienser

- 75 g Krögartalg
- 75 g smör
- 40 g strösocker
- En nypa salt
- 150 gram vetemjöl

Gör såhär

1. Knåda ihop alla ingredienser.
2. Kavla ut degen ca, 0,5 cm tjock, stansa eller skär ut kakorna.
3. Grädda i 150 grader tills kakorna får färg.
4. Njut kakorna tillsammans med en kopp thé (som engelsmännen gör) eller gör en lyxigt efterrätt.

