



VANILJEKRANSE - © unikarina 2009

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

350 g margarine
 350 g mel
 130 g kartoffelmel
 250 g sukker
 130 g mandler, finthakkede
 1 stang vanilje
 1 æg



Sådan gør du:

Margarine smuldreres i melet.
 Sukker, mandler og vaniljekornene blandes i.
 Dejen æltes sammen med ægget og stilles koldt et par timer.

Dejen formes til kranse.

Bages ca. 7 minutter ved 200°C grader.

Tips:

Hvis du ikke har tid til at lave kranse – kan du rulle dejen i en lang rulle og skære den i skiver. Vaniljekranse uden huller smager ganske fortrinligt!

God jul og god fornøjelse...