

ALFA SMÖRKRINGLOR

RECEPT

ca 20 st

4 dl vetemjöl
200 g smör (Arla extrasaltat röd förpackning)
3 msk gräddfil

till pensling och garnering:

uppvispat ägg
pärlsocker

Häll mjölet i en matberedare och klicka ner smöret. Kör matberedaren kort tills det blir en grynig massa.

Tag en bit deg ca 25 g och rulla ut den på mjölat bakbord till en längd av 15 cm.

Tjockleken blir då drygt 1 cm.

Forma rullen till ett alfa-tecken, pensla med uppvispat ägg och doppa i pärlsockret.

Lägg alfa-kringlan på en osmord plåt och grädda i varmluftsugn vid 200 °C ca 13 min

Alfa-kringlorna kan med fördel också frysas.



Lycka till!
Ceremonimästaren