

| <b>Blondekurv til isdessert ca. 16 stk.</b>                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ingredienser</b>                                                                                                                   | <b>Fremgangsmåde</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 100 g smør<br>¾ dl lys sirup<br>75 g melis<br>75 g hk. mandler<br>75 g hvedemel                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>2. <b>Tænd ovnen på 200° (varmluft 175°)</b></li> <li>3. Smørret smeltes i en gryde, tilsæt sirup, melis og mandler. Lad det få et kort opkog, uden at det bruner</li> <li>4. Tag gryden af varmen og rør mellet i</li> <li>5. Når dejen er kold, trilles den til kugler på størrelse med en valnød</li> <li>6. Sæt dem på bagepladen med papir, og tryk dem helt ud (flade)</li> <li>7. Bag dem midt i ovnen til de er gyldne (ca. 8 min.)</li> <li>8. Herefter køler de lidt af, nu lægges de over et glas, så der dannes læg og bund</li> </ol> |
| <b>Redskaber</b>                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Lille gryde<br>Skærebræt<br>Grydeske<br>dl mål<br>bageplade + papir<br><br>glad<br>evt. paletkniv til at løfte dem fra plade til glas |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |