

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri safrankager

Egnet til jul



Ingredienser:

Ca. 30 stk.

- 0,5 g (1 pose) safran + 1 tsk. spiritus eller smeltet smør
- 4 1/2 dl (240 gram) Familiens blå mel-mix
- 1 tsk. hjortetakssalt
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 ½ dl flormelis
- 200 g smør

Bagning: 175° C i 11-13 min. midt i ovnen.

Tilberedning:

Tænd ovnen. Stød safran i en morter og bland det med alkohol el. smeltet smør. Rør smør, flormelis og vaniljesukker sammen i en foodprocessor eller blender. Tilsæt mel, hjortetakssalt og safran. Rør dejen sammen, indtil den er helt homogen. Lad den hvile i ½ time i køleskabet.

Del dejen i 4 stykker og rul den ud til pølser. Skær pølserne i ca. 1,5-2 cm tykke skiver (ca. 10 g dej). Rul skiverne til kugler og læg dem på en plade med bagepapir. Tryk let med tommelfingeren og lav striber med en gaffel. Dyp din gaffel i mel, hvis den klister til dejen.

OBS! Mel til æltning er ikke inkluderet i opskriften.