

FRUKTFLARN

🕒 30 minuter 🇸🇪 6 bitar

Små smördegshus fyllda med jordgubbar, lime och grädde.

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Smördeg
1 ägg
12 st färska jordgubbar
2 msk socker
Skal från 1 lime
1 dl grädde
Myntblad till garnering

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 210° och låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Rulla ut degen på en bakplåt och skär till sex portionsbitar. Skär i varje portionsbit en ram, centimeterbred. Ta ena hörnet av ramen och dra mot motsatt hörn och tryck till. Gör likadant med de två sista hörnen. Pensla med uppvispat ägg för färgens skull. Grädda i ca 10 minuter. Dela under tiden jordgubbarna i bitar samt vispa grädden. Blanda socker och limeskal i skål och blanda med jordgubbarna. Tryck ner mittenbotten på smördegshusen och fyll med grädde. Avsluta med limegubbarna. Garnera gärna med färska myntblad.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

