


# Finska pinnar

Recept på en riktig klassiker som alltid går hem på fikabordet.

omkring 30 styck

   Lyckas lätt

 up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

50 g Dr. Oetker Mandel skållad (1 påse)

1 krm Dr. Oetker

Bittermandel arom

5 dl vetemjöl

1 dl strösocker

200 g smör

### Pensling och topping:

1 st äggvita

pärsocker

1 påse Dr. Oetker Mandel skalad  
hackad

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Kör mandlarna i mixer eller matberedare till ett fint mjöl. Blanda med vetemjöl och socker. Smula ner smöret och nyp ihop till en deg.
- 2 Rulla ut degen till fingertjocka längder. Lägg dem nära varandra. Pensla med uppvispad äggvita och strö över hackade mandlar och pärsocker. Skär längderna i 4-5 cm långa bitar och lägg dem på en bakplåtspappersklädd plåt. Grädda mitt i ugnen i ca 12 min.