## Brune pinner

**Du trenger:**

100 g sukker

100 g smør

150 g hvetemel

1 eggeplomme

½ ss lys sirup

½ ts kanel

½ ts natron

½ ts vaniljesukker

1 eggehvite + perlesukker (+ finhakka mandler)

**Slik gjør du:**

1. Rør smør og sukker hvitt med en kjøkkenmaskin.
2. Tilsett eggeplommen og deretter sirup - og rør godt sammen.
3. Bland sammen det tørre, og tilsett dette i deigen.
4. Rør godt sammen.
5. Pakk deigen inn i plastfolie og legg den i kjøleskapet (i minst 30 minutt).
6. Del deigen i 2 emne og rull ut til 2 pølser
7. Legg pølsene på et bakepapirkledd steikebrett.
8. Trykk pølsene flate (1/2 – 1 cm)
9. Pensle med eggekvite og strø over perlesukker (+ hakkede mandler)
10. Steik midt i ovnen i ca 10 min eller til de er gyldne
11. Skjær kakene umiddelbart opp på skrå

trinesmatblogg.no (halvert og forenkla oppskrift)