



Peppermynstekonfekt

Ingredienser

- 0,5 dl fløte
- 500 g melis
- 1 knivsodd tragant (se tips)
- 1 eggehvite
- 5 dråper peppermynsteolje (se tips)

Pynteforslag:

- skåldede mandler
- mokkabønner
- non-stop
- smeltet sjokolade
- kakao



Fremgangsmåte

Bland fløte, melis og tragant. Tilsett eggehvite og kna til blandingen er jevn. Smak til med peppermynsteolje (se tips).

Trill ut små runde kuler. Kulene kan ruller i kakao eller dyppes i smeltet sjokolade. Eller de kan pyntes med en hel skåldet mandel som på bildet eller non-stop, mokkabønner eller annet som du liker.

La "Peppermynstekonfekten" tørke på et kaldt sted før de legges i boks. Oppbevares kjølig.

Tips

Tragant er med på å gjøre peppermyntemassen smidig og fås kjøpt på apoteket. Konfekten kan også lages uten tragant.

Vær veldig forsiktig når du tilsetter peppermynteolje. Den er svært sterk i smak, så noen få dråper er tilstrekkelig. Peppermynteolje fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, på apoteket og hos hobbybutikken Panduro.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peppermyntekonfekt>