



---

## Konjakkstenger

### Ingredienser

200 g smør  
90 g melis  
240 g hvetemel  
2 ss konjakk

### Pynt:

eggehvite  
sukker



### Fremgangsmåte

Bland melis og mel. Smuldre i smøret til en grynete masse. Tilsett konjakk og kna deigen sammen.

Form fingertykke lengder som deles opp i stenger på 6-7 cm. Pensle kakene med eggehvite og rull dem i sukker. Legg dem deretter på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min, til kakene er gyldne. Avkjøles på rist.

### Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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