

Citronkrystaller

(30 stk.)
175 g smør
100 g sukker
250 g hvedemel
2 spsk kartoffelmel
2 usprøjtede citroner

Pynt:
200 g flormelis
1 pasteuriseret æggehvite
Sølvkugler

Hak smørret ud i en blanding af sukker, hvedemel og kartoffelmel. Riv citronerne fint og pres saften af dem. Kom begge dele i dejen og saml evt. med lidt ekstra vand. Læg dejen på køl i 30 min. Rul den ud på bagepapir og udstik med kagerne. Bæg kagerne 10 min. ved 170°. Pynt med glasur og sølvkugler, når de er afkølede.

