

Jordgubbshjärtan

15 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
20 st jordgubbar,
skivade
150 g mandelmassa,
eller marsipan

1 st ägg

Vid servering
vaniljsås

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Lägg ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och jordgubbar. Pensla kanterna med vispat ägg. Grädda i ugnen ca 10 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.



Jordgubbshjärtan

15 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
20 st jordgubbar,
skivade
150 g mandelmassa,
eller marsipan

1 st ägg

Vid servering
vaniljsås

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Lägg ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och jordgubbar. Pensla kanterna med vispat ägg. Grädda i ugnen ca 10 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.



Jordgubbshjärtan

15 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
20 st jordgubbar,
skivade
150 g mandelmassa,
eller marsipan

1 st ägg

Vid servering
vaniljsås

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Lägg ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och jordgubbar. Pensla kanterna med vispat ägg. Grädda i ugnen ca 10 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.



Jordgubbshjärtan

15 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg
20 st jordgubbar,
skivade
150 g mandelmassa,
eller marsipan

1 st ägg

Vid servering
vaniljsås

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Lägg ut smördegen och skär ut hjärtan eller tryck ut med hjälp av en form. Lägg på mandelmassa eller marsipan (vi använde rosa) och jordgubbar. Pensla kanterna med vispat ägg. Grädda i ugnen ca 10 minuter. Dekorera med lite citronmeliss. Servera med vaniljsås.

