

Slik steker du perfekte

## Hvetesnurrer med valmuekrem

## Hvetesnurr med pistasjsmak

Hvetesnurr valmuekrem - ferdighevet EPD 6839989

Hvetesnurr pistasjsmak - ferdighevet EPD 6841290



Tines på brett med bakepapir i romtemperatur cirka 60 minutter, eller natten over på kjøll tildekket med plast.

Stekes i 10-12 minutter ved 180°C. Viktig å ikke steke for lenge for å hindre uttørring av snurrene.



Snurrene bør avkjøles 10-15 minutter før de legges på fat, i pose eller kurv.