

Enkle sitronkjeks – shortbread style

Det er onsdag, det er mai og det er fri. Vi har vært hjemme og gjort alt og ingenting, og jeg liker det. God tid, mye kaffe og mange folk som stikker innom. PUH at jeg hadde disse litt syrlige kjeksene opp i ermet. Det vil si, jeg hadde de i boks, men det skjønte du vel.



Sitronkjeks:

(ca 30 stk)

325 g hvetemel

200 g kaldt smør, i terninger

125 gram sukker

skall av to sitroner (finrevet og bare det gule)

2 eggeplommer

Ha smør og mel i en kjøkkenmaskin og kjør til det smuldrer seg (evt bruk fingrene). Tilsett resten av ingrediensene og kjør til deigen samler seg. Legg i kjøleskapet i 30-60 minutter. Sett ovnen på 180 grader og finn frem et bakepaukirkledd stekebrett. Ha pittelitt mel på benken og kjevle til en 0,5 cm tynn leiv. Stikk ut kjeks med glass eller pepperkakeformer og legg på stekebrettet. Gjenta til du har brukt opp deigen (blir det for myk, får du legge den i kjøleskapet igjen). Stek midt i ovnen i 13-15 minutter til de er gyldne, men ikke brune. Avkjøl på rist.

