

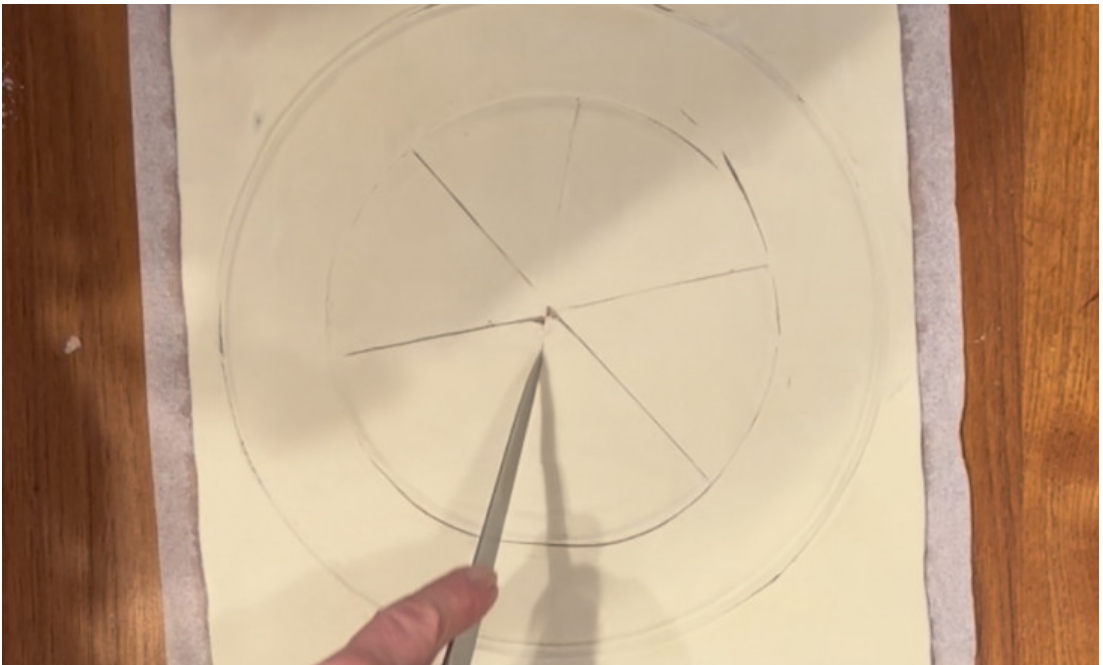


Semmelkrans för vuxna

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Dags att börja baka lite semlor för det är inte många veckor kvar nu till fettisdagen! Här kommer ett nytt recept.







INGREDIENSER

Kakan

1 ark smördeg
100 g mandelmassa

Grädde

1 dl vispgrädde
1 msk amaretto

Garnering

florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skär ut smördegen enligt mina bilder.
- 2 Rivmandelmassan. Vik in degen som på bilderna.
- 3 Grädda kransen i 225 grader i ca 10 minuter. Låt svalna.
- 4 Vispa grädden och blanda med Amarettolikör. Splitsa grädden på svalnad krans. Pudra över florsocker.