BAKA

Mördegshjärtan med hallonsocker

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **100små eller 50 lite större**

Baka söta små mördegshjärtan till Alla hjärtans dag!

Klassiska mördegskakor i hjärtform som penslas med ägg och smaksätts med hallonsocker. Ge bort till någon du tycker om - lägg kakor i en påse av cellofan och knyt ett fint band runt om!
Jag bakade mina hjärtan på siktat dinkelmjöl. Välj själv om du vill använda dinkel eller vanligt vetemjöl.

60

INGREDIENSER

Mördeg
300 g siktat dinkelmjöl eller vetemjöl (5 dl)
200 g smör
100 g florsocker (drygt 1.5 dl)
1 st ägg

Hallonsocker
1 dl strösocker
2 msk torkade hallon

Till pensling

1 st ägg
1 tsk vatten
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Mördeg. Dela smöret i mindre bitar. Blanda alla ingredienser i maskin eller för hand till en deg. Tänk på att inte överarbeta degen, den ska bara gå ihop. Plasta in degen och låt den vila i kylskåp minst 30 minuter.

2. Hallonsocker. Mixa socker och torkade hallon fint, använd mixerstav eller matberedare.

3. Sätt ugnen på 175 grader, över/undervärme. Sänk temperaturen 20-25 grader om du använder varmluft.

4. Kavla ut mördegen tunt, ca 2-3 mm, på lätt mjölat bakbord. Ta ut hjärtan med ett kakmått. Placera kakorna på bakplåtspappersklädda plåtar. Rör ihop ägg med vatten och salt, pensla kakorna med äggblandningen och strö över hallonsocker.
   Grädda kakorna ca 5-10 minuter beroende på storlek. Kakorna ska knappt få någon färg. Låt svalna på plåten.