



Smultringer

For mange er smultringer en fast tradisjon til jul og en av de 7 slag. Her får du oppskriften på skikkelig saftige smultringer

Slik gjør du

- 1 Visp sammen egg og sukker, tilsett rømme, fløte og smeltet smør
- 2 Rør forsiktig inn hvetemel, hornsalt og kardemomme
- 3 Dekk deigen med plast og sett den i kjøleskapet (eller et kjølig sted) minimum 2 timer eller over natten
- 4 Du kan lage smultringene på to måter: (1) Kjevle deigen ut til 1 cm tykkelse og stikk ut smultringer. Bruk en smultringstikke eller to ringer i passe størrelse. (2) Trill deigen til en pølse på ca. 1 cm tykkelse. Del i 15 – 20 cm og form ringer
- 5 Gjør alt klart før du starter med steking av smultringene



- Stekebrettet med ferdigformede smultringer
- En smultringkoker hvis du har det, hvis ikke bruker du en gryte.
- Et lokk som passer til gryten. Hvis det begynner å brenne i oljen setter du lokket på gryten med en gang. Husk at du aldri må bruke vann i varm olje.
- En sleiv med hull (f.eks en fiskespade) til å ta smultringene ned og opp av den varme oljen.
- En rist som er dekket med kjøkkenpapir til å sette de ferdigstekte smultringene på.
- Grytevotter eller grytekluter

- 6 Varm smult/olje til ca. 180 grader. Når oljen er varm nok vil det dannes bobler rundt en tresleiv eller trepinne når du stikker den ned i oljen
- 7 Stek en av kakene først som prøve. Vend kakene etter halve steketiden. Kakene skal få en gyllen brun farge. Pass på temperaturen på oljen, ikke ha det for varmt. Da kan du få kaker som blir brune uten at de er ferdigstekte i midten. Ikke ha for mange kaker i oljen samtidig



Ferdigstekte smultringer kan frysas.

Ingredienser

Oppskriften gir ca. 20 smultringer

250 g	Møllerens Hvetemel siktet
125 g	sukker
1 dl	seterrømme
0,5 dl	matfløte
15 g	meierismør eller margarin (smeltet)
1 stk	egg
1/2 ts	hornsalt/ natron
1/4 ts	malt kardemomme
ca. 1 kg	smult eller 1 liter olje til steking

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



**Møllerens
Hvetemel
siktet**