

Skriv ut egna receptkort

Skriv ut och fyll i dina egna favoritrecept, dela med dig till dina vänner!
Made with love by iHanna. Get more cards & inspiration at www.ihanna.nu/blog

iHannas Lussekatter

50 gram jäst
1/2 tsk salt
1 1/2 dl socker
110-150 g smör eller margarin
1/2 l mjölk
ca 1,5 l vetemjöl
1 2 g saffran
1 dl russin
1 ägg

Stöt saffran i en mortel tillsammans m. en sockerbit. Smula jästen i degbunken och lös upp den i lite av den kalla mjölken. Smält matfettet i en kastrull, håll i mjölken och ljumma den till 37 grader (fingervarmt).

Häll degspadet över den upplösta jästen. Tillsätt salt, socker & saffran.

Arbeta in mjölet och låt degen jäsa i bunken ca 15 minuter.

Baka ut degen till cirka 80 lussekatter. Pensla före gräddningen med uppvispat ägg.

Grädda bullarna i 250° ca 7 minuter och längder i 200-225° i ca 17 min.

