

Glutenfria Wilhelmina Kex

Portioner: 30–40 st

Gräddningstid: ca 15 minuter

Wilhelminakexen är enkla att göra, smakar gott och håller länge.
Tillaga dessa glutenfria kex med Viljatuotes smakrika durramjölblandning.

Ingredienser

200 g smör

2 dl socker (eller 1 dl vanligt + 1 dl farinsocker)

2 msk mörk sirap

1 äggula

5 dl Viljatuotes Durramjölblandning

1 msk vaniljsocker

2 tsk bikarbonat

Instruktioner

1. Vispa rumstempererat smör, socker och sirap fluffigt. Vispa ner äggulan.
2. Blanda de torra ingredienserna och rör ihop till en smulig deg.
3. Forma 4–6 stänger (Ø ca 2 cm) på bakplåtspapper. Lämna mellanrum.
4. Baka i 175 °C i 15–20 min. Passa så att de inte bränns.
5. Skär varma stänger i sneda eller raka bitar. Låt svalna helt.
6. Förvara i burk med lock.