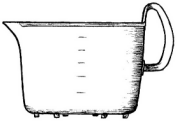


Ostpinnar



20
stycken

Tag fram:



Degbunke



Träslev



DL-mått



Msk-mått



Tsk-mått



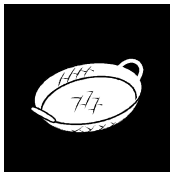
Krm-mått



Plåt



Bakplåtspapper



Brödkorg



Vetemjöl



Smör



Salt

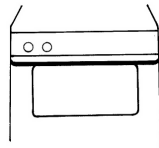


Bakpulver



Riven ost

Sätt på ugnen på 225
grader



225

Lägg ett bakplåtspapper på
en plåt.



Blanda med träslev

5 dl vetemjöl



1 tsk bakpulver



2 krm salt

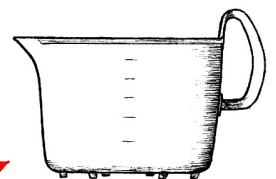


3 msk riven
ost



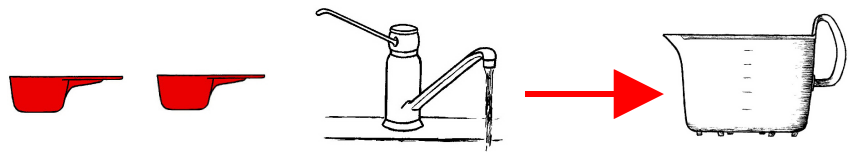
50 gram
smör

50 gram



Ostpinnar sid 2

Tillsätt 2 dl kallt vatten



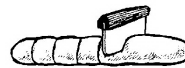
Blanda ihop med träsleven



Häll upp degen på bakbänken

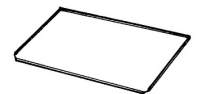


Skär upp degen i 20 bitar

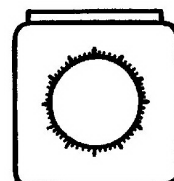
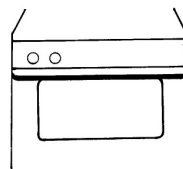


20 bitar

Rulla ut pinnar lika tjocka som ditt långfinger. Lägg på plåten.



Grädda ostpinnarna i 15 min mitt i ugnen.



15 minuter

Lägg upp ostpinnarna i brödkorgen.

