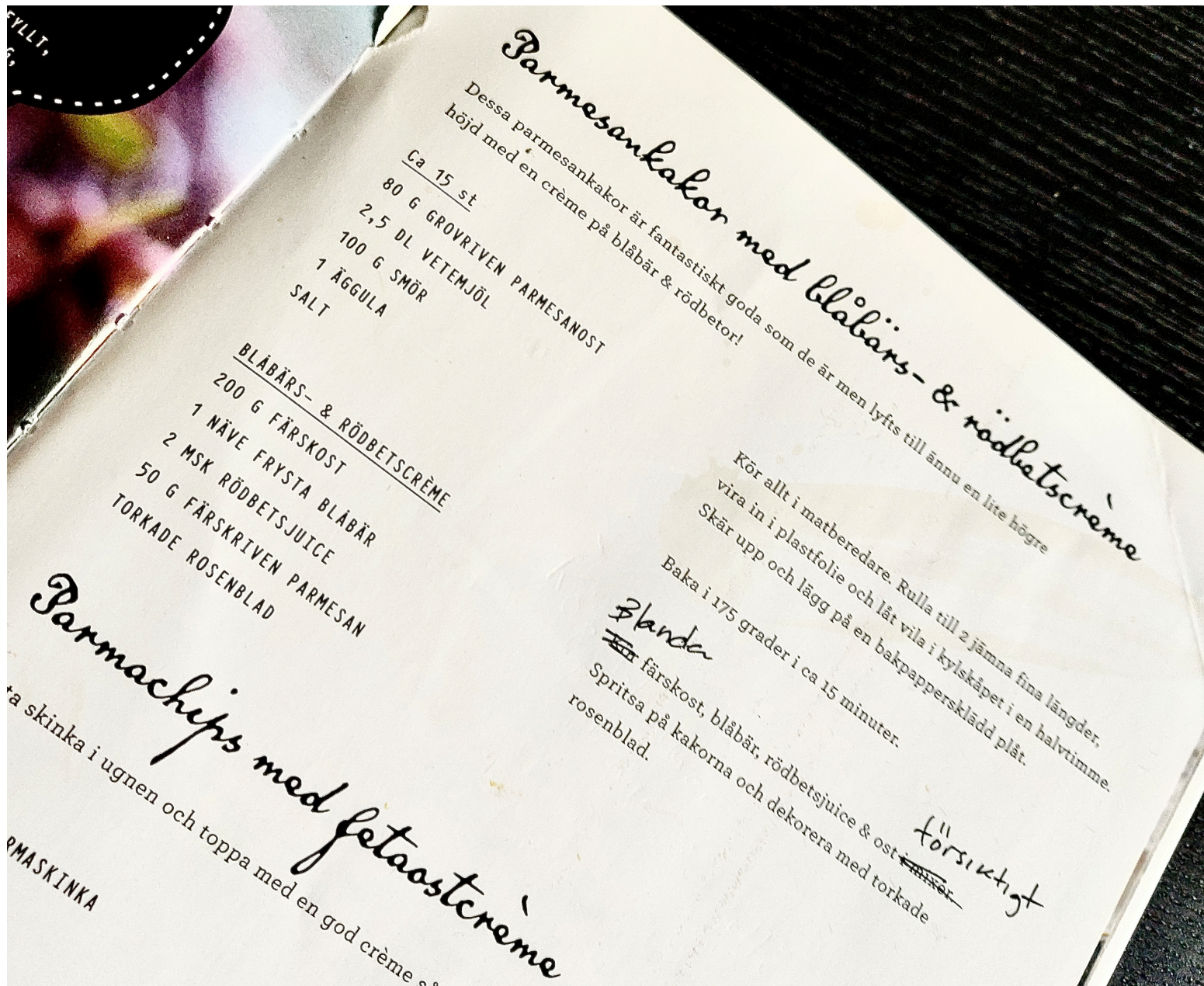


Här kommer det efterfrågade receptet!

Parmesankakor!



Parmesankakor med blåbärs- & rödbetscrème

Dessa parmesankakor är fantastiskt goda som de är men lyfts till ännu en lite högre höjd med en crème på blåbär & rödbetor!

Ca 15 st

80 G GROVRIVEN PARMESANOST

2,5 DL VETEMJÖL

100 G SMÖR

1 ÄGGULA

SALT

BLÅBÄRS- & RÖDBETSCRÈME

200 G FÄRSKOST

1 NÄVE FRYSTA BLÅBÄR

2 MSK RÖDBETSJUICE

50 G FÄRSKRIVEN PARMESAN

TORKADE ROSENBLAD

Kör allt i matberedare. Rulla till 2 jämna fina längder, vira in i plastfolie och låt vila i kylskåpet i en halvtimme. Skär upp och lägg på en bakpappersklädd plåt.

Baka i 175 grader i ca 15 minuter.

Blanda

~~100~~ färskost, blåbär, rödbetsjuice & ost ~~rosenblad~~

Spritsa på kakorna och dekorera med torkade rosenblad.

försiktigt

Parmachips med fetostcrème

ta skinka i ugnen och toppa med en god crème s...

PMASKINKA