

## Oppskrift på glutenfrie brune pinner med Jyttemjøl



Glutenfrie brune pinner er en klassiker til jul som alle liker. La barna være med – deigen er også veldig god!

### *Ingredienser:*

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 1 eggeplomme
- 1 ss lys sirup
- ½ ts kanel
- 1 ts vaniljesukker
- 1 ts natron
- 300 g Jytte Arv (Original)

### *Pynt:*

- egg til pensling
- perlesukker
- hakkede mandler

### *Fremgangsmåte:*

Rør smør og sukker godt. Bland i resten av ingrediensene. Elt deigen og del den i 6 emner.

Trill pølser og trykk dem litt flate på stekeplaten. Pensle med egg, dryss på mandler og sukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 175° i ca. 10 minutter. Skjær stengene på skrå i smale kaker mens de er varme.

*Foto: Silje Feiring*