

Ministrutar med lingongrädde.

Ingredienser

Strutar

7 ark vårrulledeg
2 msk smör
1 msk socker

Lingongrädde

2 dl vispgrädde
1 dl kesella
2 dl rårörda lingon

Gör så här.

Rör ut lingonen med socker.

Sätt ugnen på 200 grader.

Låt vårrulledegen tina i sin förpackning så att arken går att lossa.
Skär varje ark diagonalt till 4 trianglar. Rulla till strutar.
Pensla med smör vid den yttersta skarven och fäst den.

Lägg dem på plåt med bakplåtspapper. Knöla till lite aluminiumfolie och tryck in i strutarna så att de inte faller ihop under gräddningen. Pensla strutarna med resten av smöret och strö på lite strösocker.

Grädda mitt i ugnen ca 8 minuter tills de har fin färg. Ta ur folien när de svalnat.

Vispa grädden. Tillsätt kesella och lingon. Fyll strutarna. Garnera med frysta lingon och servera.