## Glutenfrie brune pinner

**Du trenger:**

* 200 g brunt sukker
* 200 g smør, romtemp.
* 1 eggeplomme
* 1 ss lys sirup
* 250 g glutenfritt mel ( f. eks) TORO Glutenfri fin kakemiks.
* 1 ts kanel
* 1 ts vaniljesukker
* 1 ts natron

**Pynt**

* 1 eggehvite, til pensling
* 2-4 ss perlesukker

**Slik gjør du:**

1. Sett ovnen på 180 grader (over- og undervarme).

2. Pisk smør og sukker sammen til det er luftig. Skill hviten fra plommen og sett eggehviten til side. Tilsett eggeplommen og sirupen i bakebollen. Rør inn.

3. Bland sammen de tørre ingrediensene og tilsett i bakebollen. Bland sammen og kna så deigen sammen til en ball. Pakk inn i plast og sett i kjøleskapet i 30 minutter.

4. Del deigen i 4 emner og trill til tykke pølser. Sett pølsene på et stekebrett med bakepapir og trykk de ut til de er ca. 1 cm tykke. Pensle med eggehviten og perlesukker. Stek midt i ovnen i 10 – 12 minutter.

5. Når de har fått en fin brun farge er de ferdige. Da tar du pizzahjul el. og skjærer de forsiktig opp i ønsket bredde. La avkjøles på stekeplaten før du flytter de over på rist.

Oppbevar de glutenfrie brune pinnene i en lufttett boks, så holde de seg lenge.

Kilde: glutenfrihet.no