

## Kinesiska egg tarts

### Deg:

280g vetemjöl  
2 tsk florsocker  
2 äggulor  
1 äggvita  
150 g saltat smör

### Fyllning:

150 g strösocker  
150 g hett vatten  
4 ägg  
250 ml mjölk  
½ tsk vaniljextrakt (eller 1 tsk vaniljsocker?)  
en nypa salt

### Så gör du:

Rör ner florsocker, äggulor och äggvita med smör.  
Häll i mjöl och blanda väl. Knåda till en deg. Häll på mer mjöl om degen är för lös.

Svep in degen i plastfolie och låt svalna i kylan i 15 minuter.

Dela degen i 12 lika stora delar och rulla till bollar.  
Platta ut och lägg i en kakform.  
Ställ formarna i kylan i 30 minuter.

### Fyllning:

Häll strösocker i hett vatten, rör om till sockret är upplöst. Låt svalna.  
Vispa ägg med mjölk, vaniljextrakt och salt.  
Häll i sockerlösningen. Blanda väl. Vid behov, sila äggblandningen för att få den slät.

Ta ut kakformarna ur kylan. Häll försiktigt i den silade äggblandningen.

Baka ugnen på 180 grader i ca 25 minuter.

Hoppas det smakar 😊

God jul och gott nytt år önskar vi på Karlskronahem!