Vaniljedrømmer



Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
1 egg
500 g potetmel
125 g hvetemel
4 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk smørkrem av smør og sukker. Ha i egget og pisk litt til. Sikt sammen det tørre og ha i. Kna sammen deigen.

Trill små kuler som settes på stekeplate dekket med bakepapir. Ikke sett mer enn ca 25 stk på hver plate fordi kakene eser litt ut under steking. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Kakene skal være hvite.

Tips

Småkakene kan oppbevares i kakeboks, eller de kan fryses.

Se også oppskrift på "Sandnøtter" og "Frk. Lindboes topper".

- -

"Du bær i dæ drømma så fær dem ifra dæ
Du har ikke mot og du har ikke ti'
Så får du'ke vite om lykka vil ha dæ

Om du bli fanga eller bli fri."

(Halvdan Sivertsen)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljedrommer