Serinakaker



Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 150 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 1 egg

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 30 g hakkede mandler
♥ 3 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Smuldre i mykt smør. Tilsett sukker og sammenpisket egg. Kna deigen raskt sammen. Sett deigen en liten stund i kjøleskapet.

Del deigen opp i 50 like store biter. Trill hver bit til en rund kake og legg dem på bakepapirkledde stekeplater. Trykk kakene litt flatere med en gaffel. Pensle over med eggehvite og strø over fint hakkede mandler og perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10 - 15 minutter, til de er pent gylne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

Oppbevar Serinakakene i tettsluttet kakeboks.

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

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