Småkaker med pekannøtter



Ingredienser

300 g hvetemel
200 g sukker
150 g smør
150 g pekannøtter (spar 35 stk til pynt)
2 egg

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker i en bakebolle. Hold av 35 pecannøtter til pynt. Mal resten av nøttene og bland sammen med melet og sukkeret. Smuldre i mykt smør. Pisk eggene lett sammen med en gaffel. Tilsett og kna deigen raskt sammen. Sett deigen kaldt til den har festnet seg (ca 30 min).

Form deigen til 35 valnøttstore kuler og sett på to stekeplater dekket med bakepapir. Trykk en pekannøtt ned i hver kake. Stek småkakene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl på rist.

Tips

Oppbevar småkakene i en tett kakeboks. Vent til kakene er helt kalde før du har dem i boksen.

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

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smakaker-med-pekannotter