Sju slags kaker



Ingredienser

Mørdeig:
500 g hvetemel
150 g melis
350 g smør

Pensling:
1 eggehvite (se tips)

Pynteforslag:
sukker/perlesukker
kanel/kardemomme o.l.
hakkede/hele nøtter
syltetøy
hakkede sjokolade
kakao
non-stop o.l.
rosiner/tørket frukt
konditorfarge

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i smør og kna deigen sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Del deigen opp i 7 deler. Lag ulike typer småkaker av hver del. Kakene kan formes i ulike fasonger, du kan kna inn konditorfarge, malte nøtter eller kakao i deigen, og du kan pynte på forskjellige måter (se pynteforslag).

Legg kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Stek kakene gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Det å pensle småkakene med eggehvite før steking hjelper til med å få pynten til å feste seg på kakene.

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sju-slags-kaker