Dagmars goda småkakor



Ingredienser

125 g smør
1 dl sukker
2 eggeplommer
2 dl hvetemel
1 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør, sukker og eggeplommer til det blir luftig. Bland i hvetemelet og deretter havregryn.

Rull deigen til jevnstore kuler. Legg kulene på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk hver kake ned ved bruk av en gaffel. (Ha litt avstand mellom kakene, da de flyter noe ut under steking, se tips.)

Stek kakene midt i ovnen ved 225°C i ca 5 minutter. Avkjøl kakene en stund på platen før de helt forsiktig flyttes over på rist ved hjelp av en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Jeg anbefaler deg å steke en prøvekake først, slik at du kan sjekke hvor mye kakene flyter ut. Dersom kakene flyter ut for mye kan du tilsette litt ekstra hvetemel i deigen.

Behandle kakene med forsiktighet. De er svært møre og går lett i stykker. Småkakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dagmars-goda-smakakor