Døler

Ingredienser



150 g smør
150 g sukker
1,5 dl kremfløte
100 g potetmel
200 g hvetemel (se tips)
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
200 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk kremfløten til luftig krem. Rør kremen inn i smørkremen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland dette inn i smørkremen. Ha i grovt hakkede mandler til slutt (se tips).

Sett kakene i topper på bakepapirdekkede stekeplater med to teskjeer. Stek kakene lett gylne midt i ovnen ved 180°C i ca. 10-12 minutter. Avkjøles på rist.

Tips

♥ Det kan være lurt å steken prøvekake for å sjekke konsistensen på deigen. Variasjoner kan oppstå litt ettersom hvor nøyaktig man måler opp fløten osv. Dersom du synes at prøvekaken flyter for mye utover under stekingen, kan du kna inn noen spiseskjeer ekstra med hvetemel i deigen, og kakene vil da holde fasongen bedre.

♥ Døler kan også lages med skåldede mandler.

♥ Du kan lag en sjokoladevariant av disse småkakene ved å kna kakaopulver inn i deigen. Det har jeg testet ut, se **Sjokoladedøler** her på Det søte liv.

♥ Døler oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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