Karamellkaker

Ingredienser



100 g smør
3/4 dl sukker
1 ss vaniljesukker
2 ss lys sirup
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sirup, sukker og vaniljesukker til smørkrem. Sikt sammen mel og bakepulver og tilsett. Kna sammen med hendene til du får en jevn deig.

Del deigen i 4 emner. Trill 4 ruller med nesten samme lengde som stekeplaten. Legg dem på samme bakepapirdekkede stekeplate. Trykk lengdene flate med en gaffel slik at det danner seg striper på langs.

Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min. Skjær kakene i biter mens de er lunkne. La pinnene avkjøles noe på platen før de flyttes forsiktig over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Karamellkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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