Frk. Lindboes topper



Ingredienser

2 egg
200 g sukker
250 g smør
100 g hvetemel
500 g potetmel (se tips)
1 ts hornsalt

Fremgangsmåte

Egg og sukker piskes til eggedosis. Bland det tørre og rør det i eggedosisen vekselvis med smeltet smør.

Sett deigen i små, runde topper på bakepapir med to teskjeer (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10-15 min til de er lys gyldne. Avkjøl kakene på rist før de has i tettsluttet kakeboks.

Tips

Jeg anbefaler deg å steke en prøvekake. Synes du at den flyter for mye ut under stekingen, tilsetter du litt mer potetmel i deigen (det gjorde jeg). Kakene skal heve seg og flyte ut litt, men de skal ikke bli flate.

Dette er en stor porsjon, så du må gjerne halvere oppskriften:

1 egg
100 g sukker

125 g smør
50 g hvetemel
250 g potetmel
0,5 ts hornsalt

Se også "Sandnøtter" og "Vaniljedrømmer" som er basert på lignende oppskrift.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frk-lindboes-topper