Anginetti



Ingredienser

120 g sukker
120 g smør
2 ts vaniljeekstrakt
3 store egg
1 ts revet sitronskall
2 ts bakepulver
6 dl hvetemel

Glasur:
1 ss smør
4 ss sitronsaft
1 ss vann
7 dl melis

Pynt:
melis eller kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn vaniljeekstrakt og eggene, ett om gangen. Bland i revet sitronskall og bakepulver og så hvetemelet. Det skal bli en god og smidig, fast deig.

Form deigen til kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Det skal bli ca 30 stk. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 minutter.

Rør imens sammen smeltet smør, sitronsaft, vann og melis til en glatt glasur.

Når kakene er ferdigstekte, glaseres de én og én med sitronglasur mens de fortsatt er varme. Hvis du vil pynte kakene med strøssel, må dette drysses på glasuren med en gang før den begynner å stivne.

Avkjøl kakene helt på rist.

Tips

Anginetti kan oppbevares i kakeboks i kjøleskap med matpapir mellom lagene. De er også fine å fryse.

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

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