



Serinakaker

Ingredienser

250 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
150 g smør
100 g sukker
1 egg

Pynt:

1 eggehvite
hakkede mandler



Fremgangsmåte

Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Smuldre i mykt smør. Tilsett sukker og sammenpisket egg. Kna deigen raskt sammen. Sett deigen en liten stund i kjøleskapet.

Del deigen opp i 50 like store biter. Trill hver bit til en rund kake og sett dem på bakepapirkledde stekeplater. Trykk kakene litt flate med fingrene. Pensle over med eggehvite og klem fast litt hakkede mandler.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min, til de er pent gylne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

Oppbevar "Serinakakene" i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/serinakaker>