



Sandnøtter

Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
1 egg
2 ts vaniljesukker
500 g potetmel
125 g hvetemel



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Ha i egget og pisk litt til. Sikt sammen det tørre og ha i. Kna sammen deigen.

Trill små kuler som settes på stekeplate dekket med bakepapir (jeg bruker ca. 9 gram deig per kule). Ikke sett mer enn ca 25 stk på hver plate fordi kakene eser litt ut under steking. Trykk kakene lett ned med en gaffel.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter. Kakene skal være lyse.

Tips

"Sandnøtter" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "**Vaniljedrømmer**", som er tilsvarende kaker, men med mye mer vaniljesukker i deigen.

Se også "Sandnøtter med mandler" og "Frk. Lindboes topper".

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