



## 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 bakepapkledde 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/serinakaker>