



## Lisa Berglunds vaniljesmåkaker

### Ingredienser

250 g sukker  
500 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
20 ss vaniljesukker  
250 g smør  
2 egg



### Fremgangsmåte

Bland det tørre godt. Smuldre i mykt smør. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen.

Form deigen til ruller på ca 3 cm i diameter. Sett rullene i kjøleskapet i 30 min. Skjær rullene i skiver (ca 0,5 cm i tykkelse) med en skarp kniv og legg skivene på bakepapkledde stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min, til de er lett gyldne i kantene. Avkjøl kakene litt på platen før du forsiktig flytter dem over på rist ved hjelp av en stekespatte. La de bli helt kalde før du har dem i en tette sluttet kakeboks.

### Tips

Som sagt innledningsvis: Ikke reduser mengden vaniljesukker, selv om mengden er sjokkerende. Smaken på vaniljesukker er egentlig ikke så veldig mye sterkere enn melis!

Småkakene holder seg lenge i en tette sluttet kakeboks. Se også oppskrift på "Vaniljekaker".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lisa-berglunds-vaniljesmakaker>