



Korinttopper

Ingredienser

150 g smør
125 g sukker
1 egg
175 g hvetemel
1 dl potetmel
1 ts bakepulver
1 dl korinter



Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Rør inn egget. Sikt sammen det tørre og bland med korintene. Tilsett i smørkremen og bland alt til du får en jevn deig.

Sett topper av deigen på bakepapirkledde stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min. Avkjøl kakene på rist.

Tips

Oppbevar kakene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/korinttopper)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/korinttopper>