



## 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 tetteboks.

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:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sandnotter>