Korintkaker

Ingredienser



200 g smør
1,5 dl sukker
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
50 g mandler
1 dl korinter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Mal mandlene. Bland sammen mandlene, hvetemel, bakepulver og korinter. Ha dette i smørkremen og rør alt godt sammen. Sett deigen i kjøleskapet i ca 30 min.

Form valnøttstore kuler og sett på bakepapirkledde stekeplater. Trykk kakene forsiktig ned med en gaffel.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

La kakene avkjøle en god stund på platen før du flytter på dem. De går lett i stykker når de er varme.

Kakene holder seg sprø i en tett kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/korintkaker