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 bakepapirkledde 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 stekespade. La de bli helt kalde før du har dem i en tettsluttet 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 tettsluttet kakeboks. Se også oppskrift på "Vaniljekaker".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lisa-berglunds-vaniljesmakaker