Plettbakelser



Ingredienser

150 g smør
100 g sukker
2 egg
80 g hvetemel

Pynt:
20 mandler
perlesukker

Fremgangsmåte

Start med å finhakke mandlene til pynten. Sett det klart sammen med perlesukker.

Gjør klart et "stativ" som du kan bruke til å bøye kakene på. Sett for eksempel en kost e.l. mellom to stoler, slik at du kan bruke kosteskaftet som bøyestativ.

Pisk smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Bland inn hvetemelet til en jevn deig.

Sett topper av deigen med to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Ha god avstand mellom kakene - ca 9 stk per plate.

Stek kakene midt i ovnen ved 225°C. Når kakene har flytt ut og blitt flate (etter ca 2 min), åpne opp ovnsdøren og strø litt finhakkede mandler og perlesukker i midten på hver kake. Lukk ovnsdøren og stek kakene videre til de er lysebrune i kanten (ca 3 min til).

Ta stekeplaten ut av ovnen. Løft opp de varme kakene med en stekespade og legg dem over stangen. Klem forsiktig, slik at kakene bøyes. La kakene avkjøles på stangen.

Tips

Oppbevar småkakene i en tettsluttet kakeboks. Hvis kakene oppbevares for lenge, vil de kunne miste sin bøyde fasong, men smaken er like god for det!

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

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