Kokoskaker

Ingredienser



100 g smør
5 ss sukker
1 egg
1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
180 g potetmel
50 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget og vanilje. Rør så inn siktet potetmel og kokos. Bland godt sammen.

Bruk to teskjeer og sett små topper av deigen på stekeplater dekket med bakepapir. Stek på midterste rille i ovnen ved 190°C i ca 10 minutter, til de er gylne. Avkjøl kakene litt på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

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

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