Gaffelkaker med kokos

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker hvitt. Pisk inn egget. Sikt i bakepulver, vaniljesukker og hvetemel og bland sammen deigen. Ha til slutt i kokosen. Arbeid deigen til den er smidig.

Del deigen opp i 30 jevnstore biter. Trill bitene til kuler. Ha kulene på stekeplate som er dekket med bakepapir. Trykk kakene flate med en gaffel.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter. Avkjøles på rist.

Tips

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gaffelkaker-med-kokos