Makalösa

Ingredienser



200 g smör
1,5 dl sukker
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
125 g korinter

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i til du får en jevn deig. (Dette kan også gjøres raskt i en food processor.) Kna inn korintene.

Form deigen til runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene flate med fingrene. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 10-12 min. Kakene skal være lys gyldne. Avkjøl kakene på platen i 10 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Har du ikke korinter, kan du bruke hakkede rosiner i stedet.

"Makalösa" er svært skjøre og går lett i stykker. Vær derfor varsom når du flytter på dem.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

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