Det søte liv...

Sandnøtter

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 1 egg
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 500 g potetmel
♥ 125 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Ha i egget og pisk litt til. Sikt sammen det tørre og ha i. Kna sammen deigen.

Trill små kuler som settes på stekeplate dekket med bakepapir (jeg bruker ca. 9 gram deig per kule). Ikke sett mer enn ca 25 stk på hver plate fordi kakene eser litt ut under steking. Trykk kakene lett ned med en gaffel så de får rillemønster på toppen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. Kakene skal være lyse.

Avkjøl på rist.

Tips

♥ Sandnøtter oppbevares i tett kakeboks.

♥ Se også oppskrift på **Vaniljedrømmer**, som er tilsvarende kaker, men med mye mer vaniljesukker i deigen.

♥ Se også **Sandnøtter med mandler** og **Frk. Lindboes topper**.

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

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