Snickerdoodles

Ingredienser



200 g smør
350 g sukker
2 egg
2 ts vaniljeekstrakt
2 ts bakepulver
600 g hvetemel

Pynt:
1 dl sukker
1 ss kanel

Fremgangsmåte

Pisk sammen smør og sukker. Tilsett eggene, vaniljeekstrakt og bakepulver, og pisk blandingen luftig. Bland til slutt inn hvetemelet til en jevn deig.

Bland sukker og kanel i en flat suppeskål eller liknende.

Del deigen opp i 40 like store emner, ca. 30 gram deig per kake. Trill hvert emne til runde kuler. Rull kulene i sukker- og kanelblandingen. Sett kulene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Press kulene flate med bunnen av et glass som dyppes i sukker- og kanelblandingen mellom hver kake (dette forhindrer at glasset klistrer seg fast til kakene).

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 10 minutter, til kakene er gyllenbrune i kantene.

La kakene avkjøles en stund på platen før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Snickerdoodles" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Snickerdoodle Bars".

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

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