Småkakefigurer

Ingredienser



1 egg
125 g sukker
125 g smør
250 g hvetemel
1 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egget sammen med sukkeret til eggedosis. Smuldre smøret i hvetemelet. Bland i eggedosisen og fløten og kna deigen raskt sammen. La den stå kjølig en stund, gjerne over natten.

Kjevle ut deigen tynt (se tips). Stikk ut små figurkaker i ønsket fasong. Legg kakene forsiktig over på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 5-8 min til de er lyst gyldne (pass på så kakene ikke blir for mye stekt). Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Bruk litt ekstra mel på bakebordet under utkjevling, slik at du unngår at deigen setter seg fast i bordet. En kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware) er et supert hjelpemiddel!

"Småkakefigurer" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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