Rosinkaker

Ingredienser



12 dl hvetemel
4 dl sukker
500 g smør
1 egg
1 dl rosiner

Pynt:
25 g smør
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Bland med sukker. Ha i egget og kna deigen raskt sammen. Elt inn rosinene (rosinene kan gjerne hakkes litt først). (Har du food processor med hakkekniv, kan du ha i alle ingrediensene på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.)

Trill deigen til kuler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. Trykk kakene litt ned med fingrene. Pensle over kakene med litt smeltet smør og strø over med perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min. Kakene skal være lett gyldne i kantene. Avkjøl kakene et par minutter på platen før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Rosinkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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