Vaniljetopper

Ingredienser



185 g smør
160 g sukker
2 ss vaniljesukker
1 vaniljestang
0,5 ts hornsalt
300 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk sammen smør, sukker og vaniljesukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de seige, svarte frøene. Bland dette inn i smørkremen. Pisk inn hornsaltet. Kna til slutt inn hvetemelet til du får en jevn deig.

Form deigen til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-15 min. Avkjøles på platen i et par minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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