Svenske drømmer (Drömmar)

Ingredienser



- ♥ 100 g smør
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 1 dl nøytral olje
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ts hornsalt
- ♥ 250 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker godt sammen. Det blir en kornete smørkrem. Pisk så inn oljen, litt om gangen, og pisk godt mellom hver porsjon. Det skal da bli en luftig smørkrem. Pisk inn vaniljesukker og hornsalt. Bland deretter inn hvetemelet. La deigen stå i kjøleskapet i 30 minutter dersom den kjennes bløt.

Form deigen til 50 runde kuler og legg dem med litt avstand imellom på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i ca 25 min (se tips). Avkjøl kakene i minst 10 minutter på platen før de varsomt flyttes over på en rist, ellers går de lett i stykker.

Tips

Bruk en matolje med nøytral olje, for eksempel rapsolje eller solsikkeolje.

Merk at både smøret og oljen bør ha romtemperatur.

Det er dessuten et veldig viktig poeng at disse kakene skal stekes på lav steketemperatur. Stekes de på sterkere varme vil de klappe sammen. Kakene skal heve seg under stekingen og sprekke opp på overflaten. Sprekkene skyldes hornsaltet i deigen, og er selve kjennetegnet på ekte "Drømmer".

Merk at konsistensen på "Drømmer" skal være kompakt, kornete og preget av mye sukker. Slik er også de man får kjøpt i svenske butikker. Når du tar dem i munnen skal de være så porøse at de smuldrer opp i bunnen. For lignende kaker, se oppskrift på "Vaniljedrømmer" og "Vaniljetopper", men disse er annerledes i konsistensen.

"Drømmer" oppbevares i tettsluttet kakeboks. Se også oppskrift på "Sjokoladedrømmer".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/svenske-drommer-drommar