Ingefærnøtter

Ingredienser



1 egg
250 g sukker
125 g smør
85 g lys sirup
2 ts natron
1 ts ingefær
1/4 ts nellik
1/4 ts kanel
1/4 ts muskat
250 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, mykt smør og sirup. Bland de tørre ingrediensene og rør inn i deigen. La deigen stå tildekket i kjøleskapet i 2 timer eller over natten.

Trill deigen ut til små kuler. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 175°C i ca 10-15 min. Avkjøles på rist.

Tips

"Ingefærnøtter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er hentet fra boken "7x7 slag - Tradisjonsrik julebakst" (Schibsted forlag 2001).

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

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