Korianderkaker

Ingredienser



2 egg
250 g sukker
250 g lys sirup
250 g smør
3 dråper sitronessens
4 ts malt koriander
1 ts hornsalt
500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Smelt smør og sirup. Avkjøl litt og bland deretter i eggedosisen. Bland deretter i sitronessens. Sikt sammen mel, hornsalt og koriander. Bland dette inn i deigen. Dekk til deigen med plast og la den stå i kjøleskapet over natten.

Trill ut deigen til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min, eller til de er gyldne. Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Tips

"Korianderkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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