Kryddermakroner

Ingredienser



250 g smør
250 g sukker
2 egg
3 ts bakepulver
1 ts nellik
1 ts pepper
0,5 ts kanel
500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Rør smør og sukker hvitt. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i bakepulver og krydder. Deretter blandes melet inn i deigen.

Form deigen til små kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene litt flate med fingrene. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min, til de er gyldne. Avkjøles på rist.

Tips

"Kryddermakroner" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Disse småkakene passer selvsagt godt til jul, men er gode også ellers på året. Serveres gjerne som tilbehør til vaniljeis.

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

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