Det søte liv...

Seige kanelcookies



Ingredienser

- ♥ 200 g smør
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 2 dl brunt farin
- ♥ 1 dl lys sirup
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 5 ts kanel
- ♥ 6 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med hvitt sukker, brunt farinsukker og lys sirup. Tilsett eggene og pisk videre til en luftig smørkrem.

Sikt natron, vaniljesukker og kanel sammen med hvetemelet. Bland dette med smørkremen til en myk deig.

Trill deigen ut til spiseskjestore kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand i mellom. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 minutter. Kakene flyter utover under stekingen, men du kan eventuelt trykke dem enda litt flatere med en gaffel når det er et par minutter igjen av steketiden.

La de ferdigstekte kakene avkjøles på platen i noen minutter, før de deretter flyttes over på rist ved hjelp av en stekespade. La kakene avkjøles helt før de legges i kakeboks.

Tips

♥ Oppbevar kakene i tett boks slik at de holder seg myke. Disse cookiesene er også veldig fine å fryse, og de tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/seige-kanelcookies