Syltetøykaker



Ingredienser

♥ 5 dl hvetemel
♥ 250 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 eggeplomme

Fyll:
♥ ca. 2 dl tykt syltetøy (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha hvetemelet i en food processor med hakkekniv. Tilsett mykt smør og sukker og kjør blandingen slik at smøret fordeler seg jevnt i det tørre. Tilsett vaniljeekstrakt og eggeplommen og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen sammen og pakk den inn i plast. Sett deigen kjølig i en times tid, så den blir fastere og lett å trille.

Del deigen i 40 jevnstore biter (jeg brukte ca. 17 gram deig per kake).

Trill deigbitene til runde kuler. Legg kulene på bakepapirdekkede stekeplater og klem kulene litt ned med fingrene.

Lag en grop i midten av hver kake og fyll gropen med en liten klatt syltetøy.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 12-15 minutter.

La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på en kakerist og avkjøles helt.

Sikt over melis til pynt før servering.

Tips

♥ Syltetøy fra St. Dalfour gir nydelige Syltetøykaker!

♥ Pass på at du ikke fyller gropene med så mye syltetøy at det renner over under stekingen.

♥ Småkakene oppbevares i tett kakeboks og kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/syltetoykaker