# Grevinnekaker

**Ingredienser**




Mørdeig:
♥ 250 g hvetemel
♥ 180 g smør
♥ 80 g sukker
♥ 1 egg

Kokosmarengs:
♥ 1 egg
♥ 125 g melis
♥ 125 g kokos

**Fremgangsmåte**

Ha mel, sukker og mykt smør i en food processor. Kjør dette sammen til en smuldrete deig. Tilsett egget. Kjør videre til deigen samler seg. Pakk deigen inn i plastfolie og sett kjølig til den er fast nok til å kunne kjevles (ca. 30 minutter).

Pisk egg og melis lyst og luftig. Vend inn kokos. La koksdeigen stå og svelle i ca. 20 minutter.

Kjevle ut mørdeigen og stikk ut små, runde kaker som er ca. 5 cm i diameter (se tips). Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Legg en liten teskje kokosdeig på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

**Tips**

♥ Bruk litt ekstra hvetemel til utbakingen slik at deigen ikke kleber seg fast til bordet. Det er supert å bruke en kjevlematte hvis du har det.

♥ Du kan for eksempel bruke et lite likør- eller akevittglass til å stikke ut mørdeigskakene med.

♥ Grevinnekaker oppbevares kjølig i tett kakeboks. De er også fine å fryse.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/grevinnekaker