Lemon Crinkle Cookies



Ingredienser

♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ss fint revet sitronskall
♥ 2 ss presset sitronsaft
♥ 2 ts vaniljesukker eller -ekstrakt
♥ 1 egg
♥ 125 g smør
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 4,5 dl hvetemel

Pynt:
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl melis

Fremgangsmåte

Start med å ha sukkeret i en bolle og ha i fint, revet sitronskall fra 1 stor sitron. Bruk fingrene til å smuldre sitronskallet godt sammen med sukkeret (dette får frem aromaen i sitronskallet).

Ha sitronsukkeret i en bolle sammen med sitronsaft, vaniljesukker (eller vaniljeekstrakt), egget og romtemperert smør. Pisk blandingen sammen til en smørkrem. Pisk inn bakepulveret og til slutt hvetemelet. Klem deigen sammen. Det skal bli en myk mørdeig.

Dekk til deigen med plastfolie og sett den i kjøleskapet i ca. 30 minutter, slik at den blir litt fastere, smidig og lett å trille ut.

Del deigen i 24 emner (ca. 30 gram per stykk). Ha sukker og melis i hver sin skål.

Trill deigemnene til kuler, som først trilles i sukkeret og deretter i melis (sukkerlaget gjør at melisen holder seg hvitere og penere under stekingen).

Sett kakene på to bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom.

Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i ca. 15 minutter.

Avkjøl kakene på platen i minst 5 minutter før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt. Sikt eventuelt over litt ekstra melis før servering.

Tips

♥ De ferdigstekte kakene skal være lyse og ha litt myk kjerne. Kakene oppbevares innpakket i plast eller tett boks, gjerne i kjøleskapet. De kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-crinkle-cookies