

Dags att fylla kakfatet
- ett recept från kakmix.se



Kanelkakor (40-50 st)

Ett recept som hittades på en gulnad lapp i en receptbok. Endast ingredienserna och ugnstemperatur var angivet. Beredningen är därför en sentida ”uppfinring” som gav goda, knapriga och kanelstinna kakor med en liten ton av kardemumma.

2 hg smör = 200 gram

1,5 kkp socker = 2,25 dl

1 äggula

2 msk farinsocker

2 tsk kanel

1/2 tsk kardemumma

2 tsk bikarbonat

4 kkp vetemjöl = 6 dl

1. Rör smör och socker pösigt.
2. Tillsätt äggulan och blanda ordentligt.
3. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta ihop till en smidig deg.
4. Dela degen i 40-50 bitar, rulla dem till små ”korvar”.
5. Lägg degkorvarna på plåtar med bakplåtspapper, ca 18-20 st per plåt är lagom för de flyter ut lite.
6. Tryck till med en gaffel.
7. Grädda mitt i ugnen, 175 grader, ca 15 minuter eller tills de har fått lite färg.

