

Dags att fylla kakfatet
- ett recept från kakmix.se



Enkla vaniljdrömmar (ca 60 st)

Att dessa drömmar kallas enkla beror på att man slipper skälla och halvera mandeln på toppen.

100 g smör eller margarin
2 kkp (3 dl) strösocker
3 tsk vaniljsocker
1 dl mat- eller rapsolja
1 tsk hjorthornssalt
4 dl vetemjöl (240 g)

1. Rör smör, socker och vaniljsocker pösigt - det blir inte pösigt..
2. Tillsätt oljan lite i taget under omrörning. Nu ska smeten bli pösig.
3. Blanda hjorthornssaltet med lite av mjölet och rör ner i degen.
4. Arbeta snabbt in resten av mjölet.
5. Rulla små kulor av degen. Det ska bli 50-55 stycken
6. Lägg dem på plåtar, smorda eller med bakplåtspapper.
7. Grädda mitt i ugnen, 150 grader ca 20 minuter.
8. Låt kakorna kallna på plåten eller drag dem, när de svaltnat lite, med bakplåtspappret över på en yta med rumstemperatur. Kakorna ska med andra ord svalna lite långsamt.

Om man inte har bakat med hjorthornssalt tidigast kan man bli lite förskräckt när det efter en stund luktar "kemikal" från ugnen - men det är ingen fara, det är bara ett tecken på att hjorthornssaltet verkar.

