



bild saknas

- ▮ 60 st
- ▮ Övrigt, Bakning

KANELKAKOR*

Ingredienser ▮

150 g smör
1,5 dl strösocker
1 st ägg
vetemjöl (3 1/4 dl)
1 tsk bakpulver

▮ Topping

2 tsk kanel, malen
2 msk strösocker

Gör så här ▮

Rör smör och socker vitt och pösigt.
Tillsätt ägget och rör om ordentligt.

Blanda vetemjöl och bakpulver. Tillsätt mjölblandningen till smeten.
Arbeta raskt ihop degen och låt vila kallt i ca 1 timma.

Blanda socker och kanel på ett fat.
Baka ut fingertjocka längder och skär dem i ca 10 cm långa bitar.
Rulla varje bit i kanel-sockeret och forma dem till ett "S".

Grädda kakorna i 200 grader tills de verkar torra och genomgräddade, ca 10 minuter.

Låt kakorna svalna ordentligt på galler innan de förvaras i tät burk eller fryses.