

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 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.