

Doktors korintkakor

Recept på en klassisk småkaka, med sina karaktäristiska ränder. På en sats får du ut ca 50 st, och är perfekta att plocka fram när kaksuget slår till eller du får oväntat fika-besök.

cirka 50 styck    Lyckas lätt  up to 40 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

200 g mjukt smör
1,5 dl socker
4 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 Förp. Korinter (75 gr)

- 1 Gör så här:**
Sätt ugnen på 180°. Rör smör och socker vitt och poröst. Tillsätt mjölet, som blandats med bakpulver. Arbeta samman till en deg.
- 2** Rör ner korinterna. Forma små kulor, det blir ca 50 st, och lägg på bakpappersklädd plåt. Platta till dem med tummen eller en gaffel.
- 3** Grädda mitt i ugnen ca 10 minuter.