

Fikon och Hasselnötskakor

ca 30 st

cirka 30 styck



Lite träning krävs

up to 40 Min.



Ingredienser:

Kaksmet:

150 g smör

1 dl socker

1 st ägg

1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

4 dl vetemjöl

50 g Dr. Oetker Hasselnötter hackade
(en påse)

100 g torkade fikon

1 - 2 msk vatten

1 Gör så här:

Vispa samman smör, socker och ägg till en ljus och luftig massa. Blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt detta tillsammans med 2/3 av hasselnötterna. Hacka fikonen fint och vänd ned dem i smeten. Tillsätt vatten och blanda till en jämn deg.

2 Låt degen vila i kylskåp en stund.

3 Rulla små bollar av degen som läggs på plåt täckt med bakplåtspapper. Platta till kakorna något och dekorera med resten av hasselnötterna.

4 Grädda i 200 grader i 10-12 minuter.