

Mördegskakor

ca 50 st

cirka 50 styck



Lyckas lätt

up to 100 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

150 g mjukt smör
0,5 dl strösocker
2,75 dl vetemjöl
0,5 dl potatismjöl
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 msk vatten , kallt

Tre olika smaksättningar:

1 tsk Dr. Oetker Citronarom
cirka 1 - 3 droppar Dr. Oetker
Bittermandelarom
1 st äggvita ,pensla kakorna med
uppspad äggvita och strö över
Golden Perlini innan gräddning
cirka 1 - 3 msk Golden Perlini

1 Gör så här:

Rör smör och socker poröst. Tillsätt mjöl, potatismjöl, vaniljsocker och ev. smaksättning. Nyp ihop ingredienserna med fingertopparna så snabbt som möjligt. Häll i vattnet och arbeta ihop till en deg. Forma till två rullar som får vila en timme i kylen. Skär degen i 1/2- cm tjocka skivor och lägg på plåt. Grädda på 175 grader i 10-12 minuter. Låt kakorna svalna på plåten.

2 Tips: Du behöver inte baka alla kakorna direkt, denna typ av deg går utmärkt att frysa för senare avbakning.