



## Serinakaker

Serinakaker er enkle å lage og smaker veldig godt, ikke rart det er en favoritt hos både store og små

 ENKEL

### Slik gjør du

- ① Bland sammen alle ingrediensene og elt godt
- ② Trill deigen til en pølse og del den i 30 biter
- ③ Trill hver bit til en kule som settes på en stekeplate med bakepapir
- ④ Trykk hver kule ned med en gaffel. Pensle med sammenpisket egg og dryss over topping etter ønske
- ⑤ Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 10 min, eller til de blir lett gylne. Steketiden avhenger av type ovn
- ⑥ Avkjøl kakene på rist, og oppbevar dem i en tett kakeboks

# Ingredienser

## Oppskriften gir ca. 30 stk

250 g	Møllerens Hvetemel siktet
150 g	smør eller margarin (romtemperert)
100 g	sukker
1 stk	egg
1 ts	vaniljesukker
2 ts	bakepulver
1 klype	salt
1 stk	sammenpisket egg til pensling

## Topping

Hakkede mandler og/eller perlesukker

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet