

SERINAKAKER (Ca. 70 stk)

150 g smør

1,25 dl kokosblomstsukker

1 egg

1 ts vaniljesukker

½ ts bakepulver

50 g mandler

180 g finmalt eller siktet spelt, emmer eller dala landhvete.



TOPPING:

Eggehvite til pensling

Hakkede mandler

Rå rørsukker

FRAMGANGSMÅTE:

- Smør og sukker røres mykt.
- Rør inn egget.
- De malte mandlene, vaniljesukker, mel og bakepulver blandes inn.
- Sett deigen kjølig en times tid, eller fukt hendene litt før du lager små kuler av deigen.
- Trykk kulene flate med en gaffel og pensle med eggehvite.
- Pynt med litt hakkede mandler og rå rørsukker.
- Stekes på 190 grader i 10-12 minutter, til de er lys gylden og sprø.
- Avkjøles på rist.