

Drömmar

Ingredienser

Portioner: 35 st

- 50 g smör
- 1 1/2 dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1/2 dl rapsolja
- 1/2 tsk hjorthornssalt
- 2 dl vetemjöl (2 dl motsvarar 120 g)



Gör så här

Sätt ugnen på 150°C.

Rör smör, socker och vaniljsocker smidigt.

Tillsätt oljan lite i taget under omrörning.

Blanda hjorthornssaltet med lite av mjölet och rör ner i degen.

Arbeta in resten av mjölet.

Rulla små kulor av degen. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper.

Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter. Låt kakorna kallna på plåten.

Mördeg till småkakor för sprits ca 25-30 st

Ingredienser:

- 100 g smör
- 0,5 dl florsocker
- 1 msk vaniljsocker
- 1,25 dl vetemjöl
- 1 dl potatismjöl



Gör så här:

Låt smöret bli rumstempererat. Rör smör, florsocker och vaniljsocker till en jämn smet. Tillsätt potatismjöl och vetemjöl lite i sänder och rör kraftigt hela tiden gärna med elvisp. Spritsa degen med maskin på plåtar med bakplåtspapper, ej för nära varann!

Grädda mitt i ugnen i 175°C i ca 10 minuter.

Låt svalna.