

Serinakaker

Geneviève's recept fra mor

½ kg mjöl
200 g socker
375 g smör
1 ägg
1 tesked vaniljesocker
50 g mandlar
1 tesked bakpulver

Blanda smör och socker tills det blivit vitt. Tillsätt ägget, vaniljsockret och till slut mjölet med bakpulveret. Gör små kulor som plattas till lite med gaffel. Penslas med äggvita, strös med lite pärlsocker och mandlar.

På senare år har vi använt de gamla pepparkaksformerna.

Norsk recept på netet – Christopher Sjuve
<https://oppskrift.klikk.no/serinakaker/1721/>

250 g hvetemel
100 g sukker
150 g meierismör
1 egg
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
Pynt: eggehvite, perlesukker,
mandler (hakkede)

Smuldre smöret med mel, bakepulver og vaniljesukker. Tilsett sammenvispet egg og sukker. Arbeid deigen raskt sammen. ...
Stek serinakakene i omtrent **10 minutter ved 200°C**.
Avkjøl dem på rist og oppbevar kakene i tett boks.

