



Korintkakor

Ingredienser 30 st

1,5 dl	korinter
1,5-2 dl	vetemjöl
3 msk	potatismjöl
0,5 tsk	bakpulver
0,75 dl	strösocker
75 g	smör
1 st	ägg, litet

Tillagning

Små och ganska oansenliga är dessa kakor – men ack, så goda!

1. Skölj korinterna i varmt vatten. Låt dem ligga cirka 30 minuter så de sväller något och blir mjukare. Torka dem väl. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Blanda korinter, vetemjöl, potatismjöl, bakpulver och socker. Finfördela smöret i mjölblandningen och tillsätt ägget. Arbeta ihop allt till en deg.
3. Forma små runda bollar. Lägg dem på bakplåtspappersklädd plåt. Tryck ut dem med gaffel så att det bildas ett randigt eller rutigt mönster.
4. Grädda kakorna i ugnen cirka 10 minuter eller tills de fått en svagt guldgul färg.