

Snickerdoodles (kanelkakor)

Ingrédients

- 160g mjöl T45
- 2g bakpulver
- 2g bikarbonat
- 1 nypa salt
- 85g smör
- 150g socker
- 1 medelstort ägg
- 2 teskedar vaniljarom
- 2 matskedar kanel + 4 matskedar socker

Préparation

1. Om du gillar kanel, är du på rätt plats!
2. Detta recept är mycket enkelt, mycket snabbt och mycket gott ;) Om du inte känner till snickerdoodles, är det kanelkakor som är krispiga på utsidan och mjuka på insidan, och som bara tar några minuter att förbereda och baka innan du kan njuta av dem!
3. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och salt.
4. Blanda smör och socker, tillsätt sedan ägget.
5. Blanda väl, tillsätt sedan vaniljaromen och de torra ingredienserna.
6. När degen är jämn, forma bollar om cirka .
7. Blanda strösocker med kanel och rulla sedan degbollarna i blandningen.
8. Placera dem på en plåt täckt med bakplåtspapper och ge dem mellanrum (degen kommer att sprida sig under bakningen) och grädda sedan i den förvärmade ugnen vid 200°C i 8 minuter.
9. Låt svalna några minuter och njut!