



Daim smákökur

130 gr. smjör við stofuhita
100 gr. sykur
100 gr. púðursykur
1 egg
1 tsk. vanilludropar
175 gr. hveiti
60 gr. bökunarkakó
1 tsk lyftiduft
½ tsk. salt
1 ½ Poki af Daim kurli eða
150 gr. (saxað)





Aðferð:

1. Hitíð ofninn 180°C og setjið bökunarpappír á bökunarplötu.
2. Þeytið saman smjör og allan sykur þar til létt og ljóst.
3. Bætið við egginu og vanilludropunum.
4. Bætið þar næst hveiti, bökunarkakó, lyftidufti og salti saman við og blandið vel.
5. Að lokum er söxuðu Daim bætt úti.
6. Deigið á að vera það þétt í sér að hægt sé að móta úr því kúlu.
7. Gott er að miða hverja kúlu við tæplega 1msk og þrýsta ofaná hana þegar hún er komin á plötuna svo hún fletjist örlítið út (mun svo fletjast betur út við bakstur).
8. Bakið í um 12 mínútur og leyfið kökunum að kólna.



Bakstur: 180°C
Tími: 12 mínútur



Daim smákökur:
Nánari upplýsingar

Fleiri uppskriftir og hugmyndir má sjá á :
<http://www.gotteri.is/>
Umsjón: Berglind Hreiðarsdóttir
hjá Gotteri og gersemar.
Netfang: gotteri@gotteri.is
Útgefandi: Innnes ehf.