



Serinakaker, glutenfri

For mange er serinakaker en av de syv slagene til jul. Disse små, runde kakene er proppfulle av smak - og smelter på tungen

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag den lyse grunndeigen som beskrevet i oppskriften
- ② Del deigen i små biter som rulles til kuler og settes på en bakeplate med bakepapir
- ③ Trykk hver kake med en gaffel, pensel med egg og dryss over hakkede mandler
- ④ Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser



Start med å lage en porsjon lys grunndeig, oppskrift [HER](#)

- 1 egg
- 50 g mandler (hakket)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



**Tyske
skiver,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



**Sjakkruiter,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



**Syltetøyka
ker,
glutenfri**

🕒 20 - 40

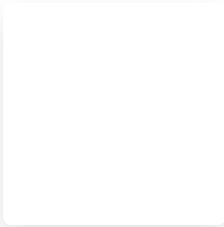
👤 ENKEL



**Bordstable
r, glutenfri**

🕒 20 - 40

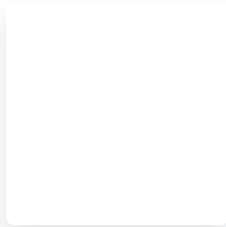
👤 ENKEL



**Peppernøt
ter,
glutenfri**

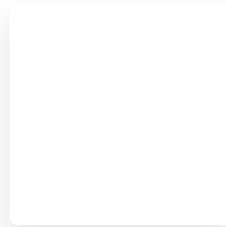
🕒 20 - 40

👤 ENKEL



**Pepperkak
er,
glutenfri**

👤 ENKEL



**En deig, 5
glutenfrie
julekaker**

🕒 40 - 60

👤 ENKEL