

Spritskakor med Biscoff®

6 steps
20 servings

De klassiska smörkakorna får en oemotståndlig Biscoff-twist när de doppas i len Biscoff-kakkräm. Perfekta att bjuda på under säsongens alla festligheter.

Ingredients

180 g smör (rumstempererat)
120 g strösocker
220 g vetemjöl
1 tsk salt
2 tsk bakpulver
1 ägg
1 msk Biscoff kakkräm

Topping

4 msk Biscoff kakkräm

Preparation

1. Värm ugnen till 150°C. Lägg smöret i en bunke och vispa det mjukt. Tillsätt sedan sockret och fortsätt vispa tills blandningen är ljus och krämig.
2. Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål.
3. Tillsätt ägget och Biscoff-kakkrämen till smörblandningen och vispa vidare tills allt är väl blandat. Tillsätt sedan mjölblandningen i omgångar och arbeta ihop till en jämn och smidig deg.
4. Lägg degen i en spritspåse med en stor stjärntyll. Spritsa cirklar på en bakplåt klädd med bakplåtspapper.
5. Grädda i ugnen i 15–20 minuter, eller tills kakorna börjar få en lätt gyllene färg. Ta ut dem ur ugnen och låt svalna helt på ett galler.
6. Värm Biscoff-kakkrämen i mikrovågsugnen tills den blir rinnande. Doppa kakorna i den smälta Biscoff-kakkrämen och lägg dem åt sidan tills överdraget har stelnat.