Sjakkruter

Ingredienser



♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 180 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ss kakao

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i mykt smør og kna deigen sammen.

Del deigen i to like store deler. Kna inn vaniljesukker i den ene delen og kakao i den andre.

Trill deigen ut til to hvite og to mørke ruller. Legg en lys deigrull ved siden av mørk deigrull. Legg deretter den andre mørke deigrullen oppå den lyse og den andre lyse deigrullen oppå den mørke, slik at du får sjakkmønster. Trykk rullene lett sammen og la stå kaldt i en halvtime så den blir fastere.

Skjær deigen i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. Avkjøl kakene på rist.

Tips

Sjakkruter kan oppbevares lenge i tett kakeboks. Småkakene kan også fryses.

♥ Se også **Julekurvkjeks (Hjerteformede sjakkruter)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjakkruter