



## Kolakaker

### Ingredienser

200 g smør  
200 g sukker  
1 ss sirup  
2 ts natron  
2 ts vaniljesukker  
300 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en stor ss med sirup. Sikt sammen det tørre og tilsett. Kna sammen med hendene til du får en jevn deig.

Del deigen i 4 emner. Trill 4 ruller med samme lengde som langsiden av en stekeplate. Legg dem alle sammen ved siden av hverandre på en bakepapirkledd stekeplate. Trykk rullene litt flate med fingrene.

Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Skjær stengene opp på skrå med en skarp kniv mens de er lunkne. La pinnene avkjøles noe på platen før de flyttes forsiktig over på rist med en steke-spade og avkjøles helt.

### Tips

Du kan bruke både mørk eller lys sirup i disse kakene.

Oppbevar småkakene i tette sluttet kakeboks.

Se også oppskrift på [Karamellkaker](#) og [Kolakaker med sjokoladebiter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kolakaker>