Marmorkaker

Ingredienser



350 g hvetemel
100 g melis
250 g smør
0,5 ss kakao

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i smør og kna deigen sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor). Klem deigen flat med hendene. Strø over litt kakao. Brett deigen sammen og kan såvidt i den, til du ser at deigen blir lett marmorert (pass på at du ikke knar for lenge, for da forsvinner marmoreffekten).

Form deigen til firkantede pølser som er ca 4 cm i bredden. Sett pølsene i kjøleskapet til de har stivnet litt. Skjær pølsene i skiver.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater og stek dem gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

"Marmorkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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