Sjokoladesnitter

Ingredienser



5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 dl sukker
0,5 dl kakao
200 g smør
1 eggeplomme
2 ss vann

Pynt:
1 eggehvite
perlesukker

Fremgangsmåte

Ha alle de tørre ingrediensene i en food processor med hakkekniv. Ha i smøret oppdelt i mindre biter. Kjør på full hastighet til smøret er godt smuldret sammen med det tørre (har du ikke food processor kan du også gjøre dette for hånd, men det tar lengre tid). Tilsett eggeplommen og vannet og arbeid deigen raskt sammen.

Del deigen i fire deler. Trill hver del til lengder som er like lange som stekeplaten. Ha bakepapir på en stekeplate og legg lengdene oppå. Trykk lengdene litt flate med fingrene. Pensle over med eggehvite og dryss over perlesukker.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min. Ta platen ut av ovnen og skjær lengdene opp på skrå mens de fortsatt er varme. Dra snittene litt fra hverandre og la de bli helt kalde på platen.

Tips

"Sjokoladesnitter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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