Surmelkssnipper (Tjukksnipp)

Ingredienser



200 g smør
5 dl surmelk
400 g sukker
2 ss hornsalt
1 ss vaniljesukker
0,5 ts kardemomme
ca 700 g hvetemel

Pynt:
sukker
kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sammen surmelk og sukker. Rør i smøret, hornsalt, vaniljesukker og til slutt hvetemelet. Deigen skal bli jevn og fast og god å kjevle, så tilpass melmengden.

Kjevle ut deigen med en gang til en leiv som er ca 0,5 - 1 cm tykk. Skjær leiven i snipper som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Strø over sukker og kanel.

Stek snippene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. De skal være lys gyldne. Avkjøles på rist til de er kalde.

Tips

På grunn av hornsaltet i deigen, kommer "Surmelkssnippene" til å svulme opp under stekingen. Beregn derfor litt god plass mellom kakene når du legger dem på

stekeplaten.

"Surmelkssnipper" oppbevares innpakket i plast, slik at de holder seg myke. De egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/surmelkssnipper-tjukksnipp