Sjokoladesnipper med nøtter

Ingredienser



200 g smør
250 g melis
2 egg
3 ss kakao
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
175 g hvetemel
1 ss pulverkaffe
1 ss kokende vann
75 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med melis. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen kakao, bakepulver, vaniljesukker og hvetemel. Bland dette i deigen. Løs opp pulverkaffe i kokende vann og ha i. Hakk nøttene fint. Bland halvparten av nøttene i deigen.

Bre deigen tynt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss på resten av nøttene og trykk dem lett ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kaken en stund for den skjæres i snipper eller ruter med en skarp kniv. Avkjøl helt på rist.

Tips

Oppbevare kaken i tett boks i kjøleskapet. Kakene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladesnipper-med-notter