Riflekjeks

Ingredienser



750 g smør
1 kg hvetemel
330 g melis
3 store egg

Fremgangsmåte

Smuldre mykt smør i hvetemelet. Tilsett melis og til slutt sammenpiskede egg. Elt sammen deigen og sett den kaldt et par timer.

Press deigen gjennom kakesprøyte beregnet på mørdeig eller bruk kjøttkvern med riflemønster. Del lengdene opp så de er ca 7-8 cm lange og legg på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min. Kakene skal være helt lyse, men litt gyldne i kantene. Avkjøles på rist.

Tips

Dette er en nokså stor porsjon. Tilpass mengden egg og øk med litt mer egg hvis du synes deigen er vanskelig å sprute ut (pisk sammen et ekstra egg og tilsett et par teskjeer til deigen får passe konsistens). Det er imidlertid viktig at deigen er fast nok til at kakene beholder riflefasongen under stekingen.

Du kan bruke deigen til å lage litt ulike småkaker, for eksempel ved å sprøyte ut kranser eller bokstaver. Riflekjeks kan også legges sammen to og to med litt smeltet sjokolade eller smørkrem.

Riflekjeks oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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