Gruyère- og valnøttkjeks

Ingredienser



♥ 350 g Gruyère
♥ 200 g smør
♥ 1 ts salt
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 120 g valnøtter
♥ 2 ss vann

Fremgangsmåte

Riv osten og ha den i en food processor sammen med mykt, romtemperert smør og salt. Kjør blandingen raskt sammen. Tilsett hvetemel og fint hakkede valnøtter. Kjør blandingen videre. Deigen vil da blir nokså tørr, så tilsett vann og kjør videre til deigen blir passe bløt og samler seg.

Del deigen i mindre emner og form dem til firkantede lengder. Sett lengdene i kjøleskapet og la dem stå der i minst 4 timer og gjerne over natten (se tips).

Skjær lengdene i skiver som legges på bakepapirdekkede stekebrett. Stek kjeksene midt i ovnen ved 190°C i ca 20-25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Har du ikke food processor, går det også fint å kna deigen sammen for hånd

♥ Deigen bør stå i kjøleskapet såpass lenge før steking for at kjeksene skal holde fasongen bra under stekingen og ikke flyte for mye utover.

♥ Merk at dette er en nokså stor porsjon. Dette kan være praktisk, for deigen er fin å fryse når den er formet til lengder. Så kan du bare ta ut et par lengder fra fryseren når du har lyst på ostekjeks, la lengdene tine nok til at du kan skjære i dem og steke kjeksene.

♥ Alternativt kan du lage halv porsjon:

175 g Gruyère
100 g smør
0,5 ts salt
2,25 dl hvetemel
60 g valnøtter

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gruyere-og-valnottkjeks