# Cheddarkjeks (Cheddar Crackers)




### Ingredienser

- ♥ 200 g cheddar (se tips)
- ♥ 50 g smør
- ♥ 0,5 ts salt
- ♥ 120 g hvetemel
- ♥ 2 ss kaldt vann (se tips)

### Fremgangsmåte

Skjær eller brekk osten i biter, og ha bitene i en food processor sammen med smør og saltet. Kjør blandingen raskt sammen til en kremete, klumpfri blanding.

Tilsett hvetemelet og kjør videre i noen sekunder. Det skal da bli en smuldrete blanding.

Tilsett kaldt vann, litt om gangen, og kjør videre til deigen samler seg (dette går på noen sekunder).

Ha dette over på bakebordet og kna lett sammen så du får en smidig deig.

Kjevle ut deigen tynt på lett melet bakepapir eller en silikonmatte (se tips).

Bruk en kniv eller en bakkelsspore til å skjære ut små firkanter (ca. 2,5 x 2,5 cm). Merk eventuelt av en liten runding i midten som pynt (jeg brukte tuppen av et pennehylster), men dette er ikke nødvendig.

Flytt firkantene over på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek ostekjeksene midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter.  Avkjøl på rist.

**Tips**

♥ Cheddar er herlig ost som opprinnelig kommer fra England. Cheddar finnes i litt ulike varianter, og kan være enten hvit eller oransje i fargen. Osten har nokså markant smak, som gjør at disse ostekjeksene blir veldig gode!

♥ Både osten og smøret bør være kjøleskapskalde når du kjører dem sammen i food processoren. Tilpass mengden kaldt vann. Jeg synes 2 ss kaldt vann var passe, men det kan hende at du trenger 1 ss mindre eller mer, alt ettersom hvor bløt deigen din er.

♥ Deigen skal være smidig og lett å kjevle ut. Sett deigen eventuelt i kjøleskapet i 20 - 30 minutter, så blir den lettere å kjevle (men ikke for lenge, for da blir deigen hard). Ta så litt og litt av deigen ut av kjøleskapet av gangen for å kjevle ut.

♥ Kjevle ut deigen skikkelig tynt, for kjeksene blåser seg litt opp under stekingen.

♥ De ferdigstekte kjeksene bør avkjøles til de er helt kalde. Ha dem deretter i en tett boks så de holder seg sprø. Dersom du synes at de mykner, kan du få dem sprø igjen ved å steke dem på nytt i noen minutter midt i ovnen ved 180°C.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cheddarkjeks-cheddar-crackers