Sjokoladepinner med lakris

Ingredienser



- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 2 ss lys sirup
- ♥ 2 dl hvetemel
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 0,5 ts natron
- ♥ 2,5 ss kakao
- ♥ 3 Kick Lakris (se tips)

Fremgangsmåte

Ha mykt smør i en bolle sammen med sukker og sirup. Ha mel, vaniljesukker, natron og kakaopulver i en annen bolle. Skjær Kick Lakris i små biter.

Pisk først smør, sukker og sirup til en tykk smørkrem. Sikt i de tørre ingrediensene og bland til en jevn deig. Kna inn lakrisbitene til slutt.

La deigen stå kjølig i ca. 30 minutter (den skal bli fast nok til at du kan klemme deigen sammen og rulle den ut).

Del deigen i to emner. Trill hvert emne ut til lengder som legges på en bakepapirdekket stekeplate. Ha god avstand imellom lengdene fordi deigen kommer til å flyte utover under stekingen. Trykk lengdene litt flatere med fingrene.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca. 15 minutter. Ta platen ut av ovnen og skjær lengdene opp på skrå mens de fortsatt er varme. Dra sjokoladepinnene litt fra hverandre og la de bli helt kalde på platen.

Tips

♥ Kick Lakris er myke lakriskarameller som selges som stenger (19 gram). Jeg brukte 3 slike til denne deigen, men du kan bruke 4 hvis du er veldig glad i lakris.

♥ Oppskriften gir 1 brett med småkaker. Det er selvsagt bare å doble oppskriften hvis du vil lage flere kaker.

♥ Se også oppskrift på Sjokoladesnitter og Seige sjokoladesnitter, som begge er uten lakris.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepinner-med-lakris