



Sjakkruiter

Ingredienser

250 g hvetemel
100 g melis
180 g smør
2 ts vaniljesukker
1 ss kakao

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i mykt smør og kna deigen sammen.

Del deigen i to like store deler (se tips). Kna inn vaniljesukker i den ene delen og kakao i den andre.

Trill ut to hvite og to mørke stenger. Legg lys stang ved siden av mørk stang i to lag, slik at du får sjakk mønster. Trykk lett sammen og la stå kaldt til deigen har stivnet noe (ca 30 min).

Skjær skiver og legg dem på bakepapirkledd stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

"Sjakkruiter" kan oppbevares lenge i tett kakeboks. Småkakene kan også fryses.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjakkruiter)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjakkruiter>