



## Skolekjeks

### Ingredienser

65 g smør  
5 dl melk  
600 g sukker  
15 g hornsalt  
15 g bakepulver  
1 kg hvetemel

### Pynt:

perlesukker  
melisglasur  
kakestrøssel, Mini Smarties o.l.



### Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Bland sammen sukker, hornsalt og bakepulver. Tilsett melkeblanding og rør godt sammen. Bland i 3/4 av melet og rør til du får en jevn, løs deig. La deigen stå kaldt i minst 1 time (eller over natten). Deigen vil da bli fastere i konsistensen.

Bruk resten av melet til utkjevling (se tips). Kjevle ut litt og litt deig ca 1/2 cm tykk og stikk ut store, runde kaker (10 cm i diameter). Legg kakene på stekeplater dekket med bakepapir. Dryss over perlesukker dersom du ikke ønsker å pynte kakene med melisglasur.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Kakene skal heve seg under steking, men fortsatt være nokså lyse i fargen. Avkjøl. Pynt etter ønske.

### Tips

Du må beregne en god del hvetemel til utkjevling. Deigen som kjevles må være helt kald, ellers blir den for klissete til å kjevle ut. Kjevle bare ut litt deig om gangen og la resten stå i kjøleskapet så lenge. Deig som har blitt for klissete kan settes tilbake til kjøleskapet før den kjevles ut på nytt.

Prøv å finne noe rundt som måler ca 10 cm til å stikke ut kakene med, for eksempel en bred vase, skål eller lignende. Eller klipp ut en sirkel av bakepapir og bruk den til å skjære rundt.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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