



## Oreokjeks

### Ingredienser

- ♥ 150 g smør
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 50 g kakao
- ♥ 200 g hvetemel

### Fyll:

- ♥ 50 g smør
- ♥ 2,5 dl melis
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ss melk

### Fremgangsmåte

Pisk sammen smør og sukker. Tilsett egget og vaniljeekstrakt og pisk blandingen luftig. Bland inn de tørre ingrediensene og elt deigen sammen til en myk mørdeig. Pakk deigen inn i plast og la den stå kjølig i 1 time.

Kjevle ut deigen og stikk ut runde kaker (ca. 5 cm i diameter). Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 175 °C i 10-12 minutter. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Pisk sammen ingrediensene til vaniljefyllet. Sett to og to sjokoladekjeks sammen med vaniljefyll imellom.

### Tips



♥ Kakene oppbevares i tett boks som bør stå kjølig.

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

---

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