



## Sjokoladesnipper med nøtter

### Ingredienser

200 g smør  
250 g melis  
2 egg  
3 ss kakao  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
175 g hvetemel  
1 ss pulverkaffe  
1 ss kokende vann  
75 g hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med melis. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen kakao, bakepulver, vaniljesukker og hvetemel. Bland dette i deigen. Løs opp pulverkaffe i kokende vann og ha i. Hakk nøttene fint. Bland halvparten av nøttene i deigen.

Bre deigen tynt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss på resten av nøttene og trykk dem lett ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kaken en stund for den skjæres i snipper eller ruter med en skarp kniv. Avkjøl helt på rist.

### Tips

Oppbevare kaken i tett boks i kjøleskapet. Kakene kan frysas.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladesnipper-med-notter>