Tobleronekaker

Ingredienser



300 g hvetemel
100 g sukker
200 g smør
1 eggeplomme
100 g Toblerone-sjokolade

Fremgangsmåte

Bland hvetemel og sukker. Smuldre i mykt smør. Hakk Toblerone-sjokoladen og ha i det tørre. Tilsett eggeplommen og elt raskt sammen til deig.

Rull deigen til pølser på ca 4 cm i diameter. Gi så pølsene trekantfasong ved å presse inn sidene med håndflatene. Has i kjøleskapet et par timer for å stive.

Bruk en skarp kniv og del opp i skiver på ca 0,5 cm tykkelse. Ha trekantskivene på bakepapirkledd stekeplater og stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl på rist.

Tips

Oppbevar Tobleronekakene i tett kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tobleronekaker