Kolakaker

Ingredienser



200 g smør
200 g sukker
1 ss sirup
2 ts natron
2 ts vaniljesukker
300 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en stor ss med sirup. Sikt sammen det tørre og tilsett. Kna sammen med hendene til du får en jevn deig.

Del deigen i 4 emner. Trill 4 ruller med samme lengde som langsiden av en stekeplate. Legg dem alle sammen ved siden av hverandre på en bakepapirkledd stekeplate. Trykk rullene litt flate med fingrene.

Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Skjær stengene opp på skrå med en skarp kniv mens de er lunkne. La pinnene avkjøles noe på platen før de flyttes forsiktig over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Du kan bruke både mørk eller lys sirup i disse kakene.

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på **Karamellkaker** og **Kolakaker med sjokoladebiter**.

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

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