Det søte liv...

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 melkeblandingen 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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