Snickerdoodle Bars



Ingredienser

135 g smør
4 egg
200 g sukker
125 g hvetemel
1 ts bakepulver

Pynt:
1,5 ts kanel
60 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor
kjele. Ta kjelen av platen. Pisk egg og sukker inn i smøret med en stålvisp. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og ha i. Bland sammen til en jevn deig.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20X30 cm). Strø over med fint hakkede valnøtter og et godt lag med kanel.

Stek kaken på midterste rille i ovnen ved 175°C i ca 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Merk at kaken blir nokså lav. Pass på at kaken ikke steker for lenge, ellers blir den ikke så myk og saftig som den skal være.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/snickerdoodle-bars