Oreokjeks



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 50 g kakao
♥ 200 g hvetemel

Fyll:
♥ 50 g smør
♥ 2,5 dl melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Pisk sammen smør og sukker. Tilsett egget og vaniljeekstrakt og pisk blandingen luftig. Bland inn de tørre ingrediensene og elt deigen sammen til en myk mørdeig. Pakk deigen inn i plast og la den stå kjølig i 1 time.

Kjevle ut deigen og stikk ut runde kaker (ca. 5 cm i diameter). Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 175 °C i 10-12 minutter. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Pisk sammen ingrediensene til vaniljefyllet. Sett to og to sjokoladekjeks sammen med vaniljefyll imellom.

Tips

♥ Kakene oppbevares i tett boks som bør stå kjølig.

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

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