Kanel- og nøttesnitter



Ingredienser

100 g smør
250 g sukker
1 stort egg
2 ts kanel
0,5 ts hornsalt
250 g hvetemel
40 g hasselnøtter
40 g mandler
40 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker og egget. Bland i kanel og hornsalt. Mal nøttene (se tips) og ha i. Ha til slutt i hvetemelet.

Del deigen i 4 deler. Trill hver del ut til lengder som er like lange som stekeplaten. Ha lengdene på bakepapirdekket stekeplate. Trykk lengdene litt flate med fingrene.

Stek midt i ovnen ved 225°C i 10-12 min (lengdene skal flyte noe utover i løpet av stekingen). Ta platen ut av ovnen og del lengdene straks opp på skrå i snitter som er ca 2 cm i bredden. Avkjøles en stund på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Kakene får ekstra god smak dersom du bruker ulike typer nøtter, men du kan også bruke bare en sort.

Du kan finhakke halvparten av nøttene i stedet for å male alle dersom du ønsker litt mer tyggemotstand på kakene.

Småkakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kanel-og-nottesnitter