Adventskaker

Ingredienser



100 g smør
1 dl brunt sukker
0,5 dl lys sirup
1 egg
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 dl hvetemel
75 g kokesjokolade
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med brunt sukker og sirup. Pisk inn egget. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland dette inn i deigen. Ha i grovt hakket sjokolade og mandler til slutt. Sett deigen i kjøleskapet i 30 min hvis du synes at den virker veldig klissete.

Bruk to teskjeer og sett deigen i små topper på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand, for kakene skal flyte noe ut under steking (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Det kan være lurt å steke en prøvekake, slik at du ser hvor mye kakene flyter ut under steking. Dersom du synes at de flyter alt for mye ut, kan du tilsette litt ekstra

hvetemel.

"Adventskaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

- -

ADVENTSLYSENE

Så tenner vi et lys i kveld
vi tenner det for glede.
Det står og skinner for seg selv
og oss som er tilstede.
Så tenner vi et lys i kveld,
vi tenner det for glede.

Så tenner vi to lys i kveld,
to lys for håp og glede.
De står og skinner for seg selv
og oss som er tilstede.
Så tenner vi to lys i kveld,
to lys for håp og glede.

Så tenner vi tre lys i kveld
for lengsel, håp og glede.
De står og skinner for seg selv
og oss som er tilstede.
Så tenner vi tre lys i kveld,
for lengsel, håp og glede.

Vi tenner fire lys i kveld
og lar dem brenne ned
for lengsel, glede, håp og fred,
men mest allikevel
for fred på denne lille jord
der menneskene bor.

(Inger Hagerup)

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

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