Nøttesjokoladeruter

Ingredienser



100 g smør
1,5 dl sukker
1 stort egg
1,5 dl hvetemel
0,5 dl kakao
0,5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker

Pynt:
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør inn i smørkremen.

Bre deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Strø over hakkede hasselnøtter.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Avkjøl kaken i noen i minutter i formen. Løft den så forsiktig ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter mens den fortsatt er lunken. Avkjøl kakebitene helt på rist.

Tips

"Nøttesjokoladeruter" er fine å fryse!

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

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