Solsikkeruter

Ingredienser



6 egg
300 g sukker
300 g smør
300 g kokesjokelade
300 g hvetemel
200 g solsikkekjerner

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og brekk i sjokoladen. Rør forsiktig til sjokoladen har smeltet helt og blandingen er jevn og klumpfri. Avkjøl.

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Hell i den avkjølte sjokelademassen. Tilsett hvetemelet og rør forsiktig til deigen er klumpfri (bruk gjerne en stålvisp). Bland i solsikkekjernene til slutt.

Hell røren i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 20 minutter. Kaken skal ha litt bløt kjerne. Avkjøl kaken helt i formen. Del opp i ruter før servering.

Tips

"Solsikkeruter" er fine å fryse!

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

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