Møre snitter



Ingredienser

250 g smør
1,75 dl sukker
1 egg
1 ss lys sirup
0,5 ts bakepulver
5,5 dl hvetemel
75 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget og sirup. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Kna til slutt inn fint hakkede hasselnøtter.

Del deigen i fire like store deler. Rull hver del til lengder som er like lange som stekeplaten. Legg to på hver stekeplate dekket med bakepapir. Trykk lengdene flate med fingrene.

Stekes i ovnen på midterste rille ved 200°C i 7-10 min, eller til lengdene har flytet ut og er lys gyldne. Avkjøl i et par minutter. Skjær lengdene opp på skrå med en skarp kniv mens de fortsatt er varme. La kakene avkjøles en liten stund til på stekeplaten før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt (se tips).

Tips

Siden kakene er så møre i konsistensen, er det lurt å flytte minst mulig på dem før de er helt avkjølt, ellers kan de lett gå i stykker.

"Møre snitter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/more-snitter