Grove sirupskaker



Ingredienser

7 dl hvetemel
3,5 dl grovt hvetemel
1,5 dl sukker
4 ts hornsalt
2 dl surmelk
0,5 dl melk
0,5 dl lys sirup
150 g smør
1 egg

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Smelt smøret og sirupen. Bland med melken. Ha dette i det tørre sammen med surmelk og sammenpisket egg. Kna deigen sammen og la den stå kjølig en liten stund.

Kjevle ut deigen og trykk ut runde kaker med et melkeglass (se tips). Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er lysebrune. Avkjøles på rist.

Tips

Bruk eventuelt litt ekstra mel til utbakingen. Et godt tips er å kjevle på en kjevlematte av plast (for eksempel fra Tupperware).

Den beste måten å oppbevare disse kakene på er å pakke dem i plast og fryse dem ned. Da er du sikker på at de holder seg myke. Kakene tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/grove-sirupskaker