Sjokoladeruter med sirup

Ingredienser



100 g smør
1 dl lys sirup
3 ss kakao
2 dl sukker
2 ts vaniljepasta (se tips)
3 egg
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i kjele sammen sirup. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulver, sukker og vanilje. Rør blandingen jevn. Tilsett så eggene, ett om gangen, og visp godt mellom hvert egg. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn i deigen. Vend i grovt hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen før den tas ut av formen og deles opp i firkanter.

Tips

I stedet for vaniljepasta kan du bruke vaniljeekstrakt eller vaniljesukker.

Pass nøye på at kaken ikke steker for lenge, for da får den ikke den rette myke konsistensen.

Sjokoladeruter med sirup er fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladeruter-med-sirup