Non Stop kjeks



Ingredienser

250 g smør
3 dl sukker
2 egg
4 dl hvetemel
1 ts natron
1 ts vaniljesukker
1 stor pk Non Stop (mørk type)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, natron og vaniljesukker og rør i så du får en jevn deig. Bland Non Stop inn i deigen til slutt.

Sett små topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Ha meget god avstand mellom hver, for kakene flyter mye utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 8-10 min, eller til kakene er lysebrune i kantene. La kakene avkjøles på platen i 10 minutter før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

1 stor pk Non Stop tilsvarer 250 g.

"Non Stop-kjeks" oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø. Vent til kakene er helt kalde før du har dem i boksen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/non-stop-kjeks