Skriverfruens kaffekaker



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
1 egg
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 ss kakao
300 g hvetemel

Pynt:
3 dl melis
ca 2 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt de tørre ingrediensene og bland i til en jevn deig.

Del deigen i fire. Form hver del til pølser som er ca like lange som stekeplaten. Legg pølsene på en bakepapirdekket stekeplate og trykk de ned med fingrene så de blir ca 1 cm tykke.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min.

Lag imens tykk melisglasur. Ha glasuren i en plastpose og klipp et passe stort hull i den ene enden.

Når de ferdigstekte kakene tas ut av ovnen, sprøyter du en tykk stripe melis på midten av hver kakelengde. Varmen fra kakene vil gjøre at melisglasuren mykner

litt. Bruk en smørekniv til å smøre stripen med melisglasur litt utover (men ikke mer enn at det bare er en stripe melisglasur på midten av kakene). Skjær så opp kakelengdene på skrå i ca 2 cm tykke stenger. Avkjøl kakene på rist.

Tips

"Skriverfruens kaffekaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks. La kakene blir skikkelig avkjølte før de pakkes ned, slik at glasuren har stivnet helt. Legg matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skriverfruens-kaffekaker