Grove kjeks



Ingredienser

250 g smør
200 g sukker
1 kg grov, sammalt hvetemel
150 g hvetemel
1 stort egg
1,5 dl melk
2 ss hornsalt oppløst i 1 ss vann

Fremgangsmåte

Rør sammen sukker og smør. Bland i resten. Deigen blir kornete på grunn av den store mengden grov, sammalt mel.

Kjevle ut deigen til ca 1/2 cm tykkelse og stikk ut runde kjeks med et glass.

Stekes på bakepapirdekkede stekeplater midt i ovnen ved 190°C i 12-15 min. Avkjøles på rist.

Tips

Merk at deigen kan være litt kornete å kjevle. Kjevle ut litt deig av gangen og bruk eventuelt litt ekstra hvetemel under utkjevlingen. En kjevlematte av plast (for eksempel fra Tupperware) er et godt hjelpemiddel.

"Grove kjeks" er holdbare lenge i tettsluttet kakeboks. Smaker deilig med smør og geitost!

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

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