Grahamskjeks

Ingredienser



300 g hvetemel
300 g grov sammalt hvete
70 g sukker
4 ts hornsalt
200 g smør
3 dl melk

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Tilsett melk og smeltet smør. Arbeid deigen lett sammen. Sett den i kjøleskapet i 20 min (se tips).

Kjevle ut deigen forholdsvis tynt. Skjær ut firkanter (se bildet) eller stikk ut runde kaker med et glass. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 190°C i ca 10-15 min, eller til kjeksene har fått gylden farge. Avkjøles på rist.

Tips

Merk at deigen er nokså bløt i konsistensen, så det er viktig at den står en stund i kjøleskapet før utkjevling. Da blir den fastere.

Det er mye hornsalt i oppskriften, som gjør at kakene hever seg under steking. Kjevle derfor ut deigen nokså tynt. Bruk eventuelt litt ekstra mel til utkjevlingen. Et kjevlematte av plast er et godt hjelpemiddel (f eks fra Tupperware).

"Grahamskjeks" er holdbare lenge i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Grahamskake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/grahamskjeks