Seige sjokoladeruter



Ingredienser

8 egg
12 dl sukker
4 ts vaniljesukker
16 ss kakao
6 dl hvetemel
400 g smør

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker godt sammen med en stålvisp (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Bland i vaniljesukker og kakao. Rør i smeltet smør og hvetemel vekselsvis til en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C-170°C i 30-35 min. Kaken skal være litt bløt i midten. La kaken bli avkjølt i langpannen før du deler den opp i biter.

Tips

"Seige sjokoladeruter" får sin deilige og seige konsistens på grunn av mye sukker i deigen. Kaken har intens smak av sjokolade. Halv porsjon passer til liten langpanne (ca 20x30 cm). But why bother...? Kakestykkene holder seg myke lenge om de pakkes inn i plast og er også kjempefine å fryse.

Se også kjempegode oppskrifter på "Seig sjokoladekake" og "Seige sjokolademuffins".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/seige-sjokoladeruter