Seige sjokoladesnitter



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 3 ss sirup (se tips)
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 4 ss kakao
♥ 5 dl hvetemel

Pynt:
♥ 1 lite egg
♥ perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker. Pisk inn sirupen, vaniljesukker, bakepulver og kakao. Bland så i hvetemelet til en fast deig.

Del deigen i tre deler. Trill hver del til lengder som er like lange som stekeplaten. Ha bakepapir på en stekeplate og legg lengdene oppå (2 lengder på en stekeplate og 1 lengde på en annen stekeplate). Trykk lengdene flatere med fingrene. Pensle over med sammenvispet egg og dryss over perlesukker.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 14-18 min (se tips). Ta platen ut av ovnen og skjær lengdene opp på skrå mens de fortsatt er varme. Dra snittene litt fra hverandre og la de bli helt kalde på platen.

Tips

♥ Steketiden varierer litt med hvor flate kakene dine er. Flatere kaker trenger kortere steketid enn tykkere kaker, men jo tykkere kakene er, jo mykere blir de.

♥ Jeg har brukt hvit sirup til denne oppskriften, som fås kjøpt i store matvarebutikker. Det går like fint å bruke lysebrun sirup.

♥ Som du ser har jeg brukt perlesukker på toppen av disse kakene som holder seg kritthvitt gjennom stekingen. Dette perlesukkeret fås kjøpt i Sverige og jeg har ikke sett det i norske butikker. Kakene blir like gode om du bruker vanlig, norsk perlesukker.

♥ Se også oppskrift på "Sjokoladesnitter" her på Det søte liv, som er nokså like disse kakene, men uten sirup og drysset med norsk perlesukker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/seige-sjokoladesnitter