Vaniljekjeks med mønster (Stempelkjeks)



Ingredienser

♥ 400 g hvetemel
♥ 200 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker eller frø fra 1 vaniljestang
♥ 200 g mykt smør
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Ha mel, melis, vanilje og smør i en food processor. Kjør til smøret smuldrer seg fint i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg.

Avkjøl deigen innpakket i plast i 30 minutter.

Kjevle ut deigen (se tips). Stikk ut runde kjeks og trykk med stempel på hver kake slik at du får mønster på kjeksene.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og avkjøl dem helst i 20 minutter før steking (det gjør at de holder fasongen bedre).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 8-10 minutter, til de er gjennomstekte, men fortsatt helt lyse i fargen. Steketiden avhengig av hvor store og tykke cookiesenede er. Jeg lagde nokså store kjeks denne gangen og stekte kakene i 10-12 minutter.

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Ikke kjevle ut deigen alt for tynt ellers blir de vanskelige å flytte over på stekeplaten. Husk også på at kakene blir litt tynnere når du trykker stempelet på dem. Jeg foretrekker å bruke melis til utkjevlingen i stedet for hvetemel, men det er en smakssak.

♥ Kjeksene oppbevares i tett kakeboks. Vent til de er helt kalde før du har dem i boksen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekjeks-med-monster-stempelkjeks