Det søte liv...

Kakaostenger



Ingredienser

♥ 300 g hvetemel
♥ 125 g sukker
♥ 35 g kakaopulver
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Pynt:
♥ ca. 3 dl melis
♥ ca. 3 ss vann eller 1 eggehvite (se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, kakaopulver, bakepulver og vaniljesukker godt sammen (sikt blandingen eller kjør den sammen i en food processor).

Tilsett romtemperert smør og smuldre smøret inn i det tørre (bruk fingrene eller food processor).

Tilsett egget og kna deigen raskt sammen (bruk hendene eller food processor).

Del deigen i 4 like store emner. Trill ut emnene til 4 lenger som legges på en bakepapirdekket stekeplate.

Klem stengene litt flatere med fingrene.

Stek lengdene midt i ovnen ved 180°C i 10 - 15 minutter.

Bruk en skarp kniv til å skjære lengdene opp i stenger mens de fortsatt er varme.

La kakene avkjøles på platen til de er helt kalde.

Bland melis og vann (eller eggehvite) til en tykk melisglasur.

Sprøyt glasuren over kakene. La glasuren stivne og løsne så stengene fra hverandre.

Tips

♥ Jeg lager deigen i food processor, men det er ikke nødvendig å ha en food processor for å lage disse kakene, for det går fint å bruke hendene. Bland først det tørre, så smuldrer du i smøret, og til sist knar du inn egget.

♥ Disse kakene flyter ikke så mye ut under stekingen, derfor går det fint å steke alle fire stengene på samme stekeplate.

♥ Du velger selv om du vil lage melisglasur av melis og vann, eller om du vil bruke melis og eggehvite. Bruker du eggehvite, vil melisglasuren stivne og bli hardere enn om du bruker vann. I begge tilfeller bør du blande glasuren nokså tykk, men selvfølgelig bløt nok til at den kan sprøytes ut.

♥ Kakaostenger kan oppbevares i tett kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kakaostenger