

Kakaosnitter

35 - 40 stk.



for let øvede

● 🕒 Op til 80 Min.



Ingredienser:

Kagedej:

200 g hvedemel
150 g brun farin
1 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
1 tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt
100 g koldt smør i tern
1 æg str. M/L

Pynt:

2 - 3 spsk. Dr. Oetker Økologisk
Vaniljesukker

1 Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

2 **Kagedej:**

Bland hvedemel, brun farin, kakao pulver, og hjortetakssalt sammen i en skål. Smuldr smørret i blandingen til konsistensen er som rasp. Saml dejen hurtigt med æg.

Tril dejen til stænger (ø 2 cm) og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Mas stængerne let med en spiseske, så de bliver let flade. Drys med vaniljesukker ned langs midten.

Bag stængerne i 12-14 min. De varme stænger skæres ud i 2 cm brede snitter. Afkøl kakaosnitterne på en bagerist, og opbevar dem i en kagedåse.