

Dags att fylla kakfatet
- ett recept från kakmix.se



Affes chokladkakor (35-40 st)

100 g smör eller margarin
100 g socker (drygt 1 dl)
knappt 150 g mjöl (ca 2,5 dl)
1 tsk bakpulver
1 msk vanillinsocker
3 msk kakao
lite uppvispat ägg till pensling
pärlsocker, alternativt kokosflingor, sesamfrö

1. Rör smör och socker pösigt. Enklast går det med elvispen.
2. Blanda de torra ingredienserna och blanda in det i smeten. Tag gärna mjöl i underkant och tillsätt ev mer efterhand.
3. Arbeta degen en KORT stund och rulla ut till tre fingertjocka längder. Lägg dem på samma plåt, försedd med bakpapper.
4. Platta till längderna lätt med mjölad gaffel. Pensla med ägg och strö på pärlsocker.
5. Grädda i 225 graders ugn ca 10 minuter.
6. Skär längderna i sneda bitar. Av satsern blir det ca 35-40 kakor.

Skulle degen dela sig när de torra ingredienserna blandas i så skölj händerna med kallt vatten och arbeta degen. Fukten brukar vara tillräcklig för att degen ska kunna arbetas ihop.

Alternativ

Pärlsockret kan bytas ut mot kokosflingor eller sesamfrön. Vill man ha det extra knaprigt kan man rosta dem först. Använd en torr stekpanna och rör hela tiden. Det tar bara ett par minuter men i början händer det inget men sedan får det fort.