

Svenske chokoladesnitter

Opskrift til 45 snitter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 120 g koldt smør
- 3 dl mel
- 1 lille tsk. bagepulver
- 1 godt nip fint salt
- 1 dl sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 3 gode spsk. kakao
- 2 æg

Sådan gør du

1. Skær smør i tern og kom det + hvedemel i en skål. Smuldr det sammen
2. Tilføj så bagepulver, salt, sukker, vaniljesukker og kakao og rør rundt.
3. Saml dejen med æg, jeg bruger bare hænderne til at presse dejen sammen
4. Rul dejen ud i pølser og pres dem let flade, så de er cirka 1 cm høje og brede
5. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir og tænd ovnen på 175 grader (almindelig ovn)
6. Pensl med æggehvite, som man lige rører godt rundt så det skummer en smule
7. Drys med perlesukker eller almindelig sukker (helst perlesukker, hvis du har) evt. også mandelflager
8. Bag i cirka 12 minutter
9. Når de er bagte, skæres de forsigtigt i skrå snitter og køles af på en rist