



Kolasnittar

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner:



Små kakor, knapriga på utsidan och lite sega i mitten med oemotståndlig kolasmak.

Kakorna blir bara godare och godare efter hand i kakburken. Easy-peasy och himla gott!



INGREDIENSER

200 g rumsvarmt smör, saltat
150 g socker
2 msk ljus sirap
300 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker (el annan vaniljvariant)

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175C (lite lägre för varmluft).

2

Kör smör, socker och sirap i en mixer (eller vispa). Tips: Smörj måttet först med lite neutral olja när du mäter upp sirap så släpper den helt från måttet och man får med hela mängden.

3

Blanda de torra ingredienserna.

4

Tillsätt mjölblandningen i några omgångar i den mixade blandningen och mixa tills det blir större smulor. Häll ut smulorna på ditt bakunderlag och tryck/knåda ihop dem till en deg. Om du inte vispar eller mixar, går det bra att knåda ihop degen för hand. Dela degen i fyra lika delar.

5

Lägg bakplåtspapper på en ugnsplåt. Rulla varje del till en längd och lägg på plåten (se bild). Jämna till formen på längderna, hela vägen till kortsidorna så att de sedan gräddas jämnt. Degen rinner ut lite så längderna behöver inte plattas till. Brister längden medan du håller på är det bara att sätta ihop den igen genom att trycka till skarvarna.

6

Grädda 15-20 minuter tills de får lite färg.

7

Låt längderna svalna på plåten några minuter så att du inte bränner dig på dem. Skär dem sedan i snygga bitar på snedden medan de är mjuka. Ja, var så god att smaka hörnorna :) Bitarna hårdnar sedan när de svalnat, blir knapriga på utsidan och lite sega i mitten.