



Småkakor

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Småkakor eller, rättare sagt, snittkakor är busenkelt att göra och perfekt att plocka fram till fikar. Här har jag samlat två favoritrecept ? kolakakor och chokladsnittar.

INGREDIENSER

Kolasnittar

210 g rumstempererat smör
1,75 dl strösocker
1,5 msk mörk sirap
1,5 tsk bikarbonat
2 krm mald ingefära
5 dl vetemjöl

Chokladsnittar

210 g rumstempererat smör
2,5 dl florsocker
4 dl vetemjöl
0,5 dl kakao
1 tsk bakpulver



0,5 tsk salt
0,5 msk vaniljsocker
1 st ägg till pensling + pärlsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Kolasnittar: Sätt ugnen på 180°C. Rör samman smör, strösocker och sirap så att allt blandas ordentligt. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta till en deg. Dela degen i 3 bitar och rulla till långa korvar (ungefär lika långa som en plåt). Lägg 2 längder på en plåt med bakplåtspapper under och platta till med handflatan. Grädda i 15 minuter, eller tills kakorna fått en fin gyllenbrun färg. Ta ut kakorna och skär snett över till lagom breda kakor. Låt svalna helt och förvara torrt.
- 2** Chokladsnittar: Vispa smör och florsocker fluffigt. Tillsätt resterande ingredienser och blanda till en deg. Rulla till längder, platta till och grädda på samma sätt som kolasnittarna.