



# Småkakor

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



Småkakor eller, rättare sagt, snittkakor är busenkelt att göra och perfekt att plocka fram till fiket. 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.