



Sjakkruiter, glutenfri

Sjakkruiter er en lekker småkake som gjerne forbindes med jul, men den kan gjerne nytes resten av året også.

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag den lyse grunndeigen som beskrevet i oppskriften
- ② Del deigen i to og tilsett kakao i den ene halvdelen og elt godt inn
- ③ Rull begge deigene til lange tynne pølser som du kutter opp i små biter. Rull bitene til kuler som settes fire og fire sammen i sjakkmønster på en bakeplate med bakepapir. Trykk kakene lett flate før steking
- ④ Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i 10-12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser



Start med å lage en porsjon Lys grunndeig, oppskrift [HER](#)

2 ss

kakao

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



En deig, 5
glutenfrie
julekaker

🕒 40 - 60

👩 ENKEL



Serinakak
er,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Syltetøyka
ker,
glutenfri

🕒 20 - 40

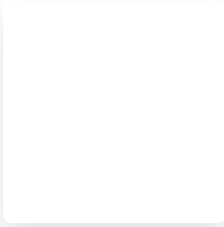
👩 ENKEL



Bordstable
r, glutenfri

🕒 20 - 40

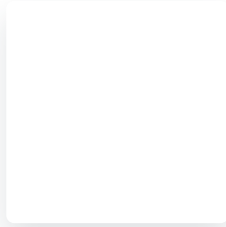
👩 ENKEL



Tyske
skiver,
glutenfri

🕒 OVER 60

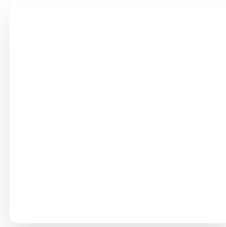
👩 ENKEL



Peppernøt
ter,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Pepperkak
er,
glutenfri

👩 ENKEL