

Klassiska Schackrutor

Recept på klassisk småkaka som är lika populär nu som då.

cirka 50 styck



Lyckas lätt

● up to 45 Min.



Ingredienser:

Schackrutor:

cirka 4,5 - 5 dl vetemjöl

1 dl strösocker

200 g smör

2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

2 msk kakao

Sätt ugnen på 200 grader, (varmluft 175 grader).

Hacka och knåda samman mjöl, socker och smör.

Dela degen mitt itu.

Blanda ena delen med vaniljsocker, och den andra med kakao.

Rulla ut degen i 4 jämna längder. Lägg en ljus längd bredvid en mörk i 2 lager. Tryck till helt lätt. Lägg längderna kallt en stund. Skär i 2-4 mm tjocka skivor. Placera dem på smord plåt eller bakplåtspapper.

Grädda i ugnen ca 10 min.
Låt svalna, klara att avnjutas!