



BAKA

Schackrutor

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **15**



En av mina favoriter bland småkakor som min mormor alltid bakade. Härligt möra kakor med mjuk och varsam vanilj i kontrast till mörk och mustig kakao.



INGREDIENSER

4.5 dl vetemjöl
0.5 dl strösocker
200 g smör
2 msk kakao
2 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Arbeta samman vetemjöl, socker och smör till en deg. Dela degen i två delar och blanda i 2 msk kakao i den ena delen och 2 tsk vaniljsocker i den andra delen.

2

Dela degarna i bitar som rullas till längder. Lägg en ljus och en mörk längd vid sidan av varandra och lägg en av vardera smak ovanpå.

3

Skär kakorna i 3-4 mm tjocka skivor som läggs på plåt med bakpapper. Tryck ut dem lätt och baka av schackrutorna mitt i ugnen på 175° i ca 8 minuter.