

Farligt goda Non Stop-kakor

Igår hade vi bakmåndag här hemma igen. Stella gjorde de här underbart goda kakorna. Går knappt att hålla fingrarna från kakburken.



Non Stop-kakor

24 st

125 gram smör

3 dl socker

2 st ägg

2 tsk vaniljsocker

4,5 dl vetemjöl

1 dl kakao

1 tsk bakpulver

1 tsk salt

1 påse Non Stop

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda smör, socker, ägg och vaniljsocker i en bunke. Kör med bakassistent eller elvisp en stund tills det blir en krämig smet.

Blanda mjöl, kakao, bakpulver och salt i en annan bunke. Tillsätt sedan detta i äggsmeten. Blanda till en smidig deg.

Klicka ut ca 2 msk smet till varje kaka på två bakpappersklädda plåtar. Lägg ca 12 kakor på varje plåt med lite mellanrum så att det kan flyta ut. Tryck till lite lätt och placera ca 5 Non Stop på varje kaka. Grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Låt dem svalna på galler.