

Salta kakor med smör och ägg (ca 32 st)

Dom här kakorna är en stapelvara hemma hos oss. Det brukar alltid finnas några hemma så man kan ta en som efterrätt. De innehåller inte så mycket socker, men om man vill kan man minska sockermängden litet till. Kombinationen sött och salt gör kakorna extra goda.



200 g rumsvarmt smör
2,5 dl muskovadosocker
2 tsk vaniljsocker
2 ägg
2 dl fullkornsvete/grahamsmjöl
3 dl siktad dinkel, helst stenkvarnsmald
2 dl havregryn
2 tsk bakpulver
2 krm salt
2 dl solrosfrön
200 g grovt hackad mörk choklad
Flingsalt

Rör ihop smör, socker, vaniljsocker och ägg.
Blanda alla torra ingredienser utom choklad i en annan bunke. Rör ihop allt.
Dela i två delar och lägg ner i varsin plastpåse och rulla till en rulle med ca 6-7 cm i diameter. Lägg in rullen i kylan en stund. (Degen kan frysas och bakas ut senare.)
Skär i ca 1-1½ cm tjocka skivor. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Strö på hackad choklad, lite solrosfrön och flingsalt och tryck till lite m handen så toppingen fastnar i kakan.
Grädda ca 10-12 minuter i 190 grader.