



## Muscovadohjerter

### Ingredienser

125 g smør  
100 g mørkt muscovadosukker  
1 eggeplomme  
1 ss vann  
1 ts vaniljesukker  
200 g hvetemel

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med muscovadosukker og eggeplommen. Tilsett vann og deretter vaniljesukker og hvetemelet. Kna deigen raskt sammen. (Har du en food processor kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.)

Avkjøl deigen en stund i kjøleskapet. Kjevle ut deigen nokså tynt og stikk ut hjerter. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 5 min. Avkjøles kakene på rist til de er kalde.

### Tips

Mørkt muscovadosukker er tungt, uraffinert sukker med nokså kraftig smak og mørkebrun farge. Du kan kjøpe dette i de fleste store matvarebutikkene. Se etter "Brunt farin" fra Dansukker (blå pakning).

Bruk litt mel til utbakingen slik at deigen ikke kleber seg fast til bordet. Et ypperlig tips er å kjøpe en kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware).

"Muscovadohjerter" oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/muscovadohjerter>