



Non Stop kjeks

Ingredienser

- 250 g smør
- 3 dl sukker
- 2 egg
- 4 dl hvetemel
- 1 ts natron
- 1 ts vaniljesukker
- 1 stor pk Non Stop (mørk type)



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, natron og vaniljesukker og rør i så du får en jevn deig. Bland Non Stop inn i deigen til slutt.

Sett små topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Ha meget god avstand mellom hver, for kakene flyter mye utover under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 8-10 min, eller til kakene er lysebrune i kantene. La kakene avkjøles på platen i 10 minutter før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

1 stor pk Non Stop tilsvarer 250 g.

"Non Stop-kjeks" oppbevares i tette sluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø. Vent til kakene er helt kalde før du har dem i boksen.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/non-stop-kjeks>