



Kakao snitter med Adosan, Energi- og Proteinrig

Egnet til småtspisende med behov for ekstra meget næring i en lille portion mad

120 stk

Ingredienser

Småkagedejen

- 600 g hvedemel
- 250 g margarine
- 200 g kokosolie eller svinefedt
- 3 spsk kakao
- 375 g sukker
- 2 æg
- 150 g adosan, HøjProtein, SanaCare
- 1 tsk hjortetaksalt

Topping

- 1 small æg
- 70 g hasselnødder, tørrede
- 2 spsk sukker

Tip!

Når du tilsætter Adosan til dine småkager, så øges tørstoffet. Tilsæt evt. ekstra æg for at samle dejen til sidst.

Fremgangsmåde

1. Ælt alle ingredienser sammen i røremaskine.
2. Ælt i ca. 10 minutter. Hvis dejen er for tør samles den med lidt ekstra sammenpisket æg.
3. Del dejen i 12 klumper og rul 12 stænger på ca. 40 cm og 1,5 cm i diameter.
4. Læg bagepapir på toppen og flad dem af med en kagerulle til ca. 0,75 cm i højde.
5. Pensel med æg og drys med hakkede nødder og sukker.
6. Bag ved 180 grader i 14 minutter.
7. Mens de endnu er varme skæres de i skrå snitter

Opbevar småkagerne i en lufttæt dåse

| | Pr. stk | Pr. 100 g | Energiprocent |
|-----------|----------------|------------------|---------------|
| Energi | 300 KJ/71 kcal | 1965 KJ/468 kcal | |
| Protein | 2 g | 13 g | 11 E% |
| Kulhydrat | 7 g | 47 g | 40 E% |
| Fedt | 4 g | 25 g | 48 E% |