



# NÖTCHOKLADRUTOR

Berths favoriter

200gr smör  
2 ägg  
3 dl socker  
4 msk kakao  
2 tsk vaniljsocker  
2 dl vetemjöl, drygt  
1 tsk bakpulver  
200 gr nötkärnor/mandel

Rör matfett, ägg och socker pösigt.  
Blanda kakao, vaniljsocker, mjöl

och bakpulver och sikta ner allt i smeten. Hacka nötter/mandel och rör ner hälften av dem.

Bred ut smeten i en långpanna och strö över resten av nötterna/mandeln. Grädda i 175-200° i 12-15 min. Skär genast i lagom stora rutor.