



Shakkiruudut

Aineet: 4,5 dl jauhoja
1 dl sokeria
200 g margariinia
4 tl vaniljasokeria
2 rkl kaakaojauhetta

Valmistus: 1. Sekoita jauhot ja margariini. Anna kovettua noin tunti jääkaapissa.
2. Lisää vaniljasokeri ja puoleen taikinasta kaakao.
3. Leivo n. sentti halkaisijaltaan oleviksi pötköiksi. Anna kovettua hetki jääkaapissa.
4. Laita kaksi eriväristä pötköä vierekkäin ja päinvastaiset värit näiden päälle, niin että saat neljästä pötköstä muodostetun shakkiruudun.
Viipaloi pötkö n. sentin viipaleiksi. Laita viipaleet pellille.
5. Paista uunissa 175-200 asteessa 8-10 minuuttia.

www.superkokki.com