

# Schackrutor

## Ingredienser

4,5 dl vetemjöl  
1 dl socker  
200 gram smör, rumstempererat  
2 msk kakao  
1 msk vatten

## Tillagning

100 st små eller 50 st stora.

1. Arbeta ihop mjöl, socker och smör för hand eller med en matberedare. Ta undan hälften av degen och tillsätt kakao och vatten och bearbeta tills degen är brunfärgad.
2. Lägg degarna i två plastpåsar och låt dem vila kallt i minst 30 minuter.
3. Sätt ugnen på 200 grader.
4. Rulla ut degen i två ljusa och två mörka jämna längder. Lägg en ljus bredvid en mörk och byt plats på färgerna i nästa lager. Tryck samman längderna så att de bildar en fyrkant. Skär i 5 mm tunna skivor. Lägg ut dem på en plåt med bakplåtspapper.
5. Grädda i mitten av ugnen i ca 8 minuter. Låt kakorna svalna på bakplåtspapperet på ett galler.