Peanøttopper

Ingredienser



350 g peanøttsmør, grov type (1 glass)
2 dl brunt sukker
1 ts vaniljesukker
1 stort egg
1 dl hvetemel

Pynt:
24 sjokoladebiter (se tips)

Fremgangsmåte

Rør sammen peanøttsmør, sukker, vaniljesukker og egget (for hånd eller bruk elektrisk håndmikser). Tilsett melet og bland til en jevn deig.

Form deigen til 25 jevnstore kuler. Sett kulene på to stekeplater dekket med bakepapir. Trykk en sjokoladebit i midten på hver kake.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Avkjøl på rist.

Tips

Hvis deigen kjennes tørr når du triller ut kakene, kan du tilsette litt ekstra peanøttsmør. Det hjelper også å bruke fuktige hender som du skyller ofte i kaldt vann.

Jeg brukte ca. 50 g kokesjokolade som jeg delte i mindre biter. Melkesjokolade går også fint. Har du sjokoladeknapper, kan dette gjerne brukes i stedet.

"Peanøttopper" oppbevares i en tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peanottopper