Sjokonøttkaker

Ingredienser



125 g smør
100 g sukker
100 g brunt sukker
200 g Sjokonøtt (sjokoladepålegg)
2 egg
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Tilsett brunt sukker og romtemperert Sjokonøtt. Pisk dette raskt sammen til en jevn blanding. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland i. Hakk hasselnøttene fint (f.eks. i food processor) og bland i til slutt. Sett deigen kaldt til den har stivnet litt (30-45 min).

Form små kuler av deigen (ca 70 stk) og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min. Avkjøl kakene litt på platen før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Sjokonøtt er et sjokoladepålegg fra Freia (1 glass er på 350 g).

Ikke sett flere enn 12 stk på hver stekeplate. Kakene flyter ut under stekingen.

Oppbevar småkakene i en tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

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

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