Flying saucers

Ingredienser



200 g kokesjokolade
150 g smør
3,5 dl brunt sukker
1 ts vaniljeessens
1 stort egg
3 dl hvetemel
0,5 ts natron
0,5 dl melk
1 dl havregryn
2 dl rosiner
250 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen sammen med litt av smøret i en liten kjele på svak varme. Avkjøl. Pisk resten av smøret (som bør være romtemperert) sammen med brunt sukker og vaniljeessens. Pisk inn egget. Rør inn den avkjølte sjokoladen. Sikt sammen natron og hvetemel og rør i sammen med melk. Ha til slutt i havregryn, rosiner og hakkede mandler.

Sett 40 topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer (ha litt avstand mellom kakene, for de flyter ut under stekingen). Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-12 min.

Avkjøl cookiesene på stekeplaten i et par minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Oppbevar kakene i en tettsluttet kakeboks. Det er meningen at disse cookiesene skal holde seg myke i konsistensen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/flying-saucers