Sjokoladebitkjeks



Ingredienser

100 g smør
1,5 dl sukker
1 egg
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
75 g hasselnøtter
60 g sjokoladedråper (fra Freia)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Bland sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel og ha dette i deigen. Ha til slutt i hakkede nøtter og sjokoladedråper. Rør forsiktig til alt er godt blandet.

Bruk to teskjeer og sett små topper av deigen på stekeplater dekket med bakepapir. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Hasselnøttene kan byttes ut med mandler eller andre typer nøtter som du er glad i.

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

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

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