Sjokoladesmåkaker



Ingredienser

250 g sukker
500 g hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss vaniljesukker
2-4 ss kakao
250 g smør
1 egg

Fremgangsmåte

Bland det tørre godt, men start med bare 2 ss kakao (se tips). Smuldre i mykt smør. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. Kna eventuelt inn litt mer kakao dersom du ønsker sterkere sjokoladesmak.

Form deigen til ruller på ca 3 cm i diameter. Sett rullene i kjøleskapet i 30 min. Skjær rullene i skiver (ca 0,5 cm i tykkelse) med en skarp kniv og legg skivene på bakepapirkledde stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Avkjøl kakene litt på platen før du forsiktig flytter dem over på rist ved hjelp av en stekespade. La de bli helt kalde før du har dem i en tettsluttet kakeboks.

Tips

Det er en smaksak hvor mye kakao man bør tilsette i deigen. Personlig foretrekker jeg ikke altfor sterk kakaosmak, og nøyer meg derfor ofte med 2 ss kakao. Start

derfor med 2 ss kakao og smak på deigen for å se hva du selv foretrekker!

Småkakene holder seg lenge i en tettsluttet kakeboks.

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

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