Peanut Butter Cups



Ingredienser

Mørdeig:
0,5 dl sukker
1 dl brunt sukker
100 g smør
175 g kremost
1 egg
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
0,5 dl kakao
4,5 dl hvetemel

Fyll:
1 dl peanøttsmør
0,5 dl melis

Fremgangsmåte

Rør peanøttsmør og melis sammen i en liten bolle. Sett til avkjøling i 15 min.

Pisk sammen mykt smør, sukker, brunt sukker og kremost. Pisk inn egget. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Sett deigen eventuelt en liten stund i kjøleskapet hvis du synes den virker klissete.

Form deigen til ca 3 cm store kuler som trykkes litt flate. Sett dem på bakepapirdekkede stekeplater med litt mellomrom. Lag en fordypning i hver kule med fingeren og fyll med ca 1 ts peanøttsmørblanding.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min. Avkjøl kakene på platen i 10 min før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Det er riktig at det skal være kremost i mørdeigen. Bruk kremost naturell fra Tine eller Philadelfiaost.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peanut-butter-cups