Konfektkaker (Julecookies)



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 175 g sukker
♥ 1 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 75 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt sammen mel og bakepulver, og bland inn i deigen. Ha i fint hakket kokesjokolade og finhakkede hasselnøtter.

Sett små topper av deigen med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand mellom kakene, for kakene skal flyte litt utover under stekingen. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. Kakene skal være lett gylne i kantene. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Du kan variere kjeksene ved å bytte kokesjokoladen med melkesjokolade. Hasselnøttene kan byttes ut med mandler eller andre typer nøtter.

♥ Konfektkaker oppbevares i tett kakeboks og kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkaker-julecookies