Sjokoladesmåkaker med hasselnøtter

Ingredienser



1,5 dl malte hasselnøtter
2,5 dl hvetemel
1 dl sukker
1,5 ss kakao
1 ss vaniljesukker
150 g smør
1 eggeplomme

Pynt:
1 eggehvite
hele hasselnøtter

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Smuldre i mykt smør. Ha i eggeplommen og kna deigen sammen.

Form deigen til ruller som er ca 4 cm i diameter. Sett dem i kjøleskapet i ca 1 time, til de har blitt faste.

Skjær rullene i skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk ned en hasselnøtt i hver kake (pensle undersiden av hasselnøttene med eggehvite slik at de fester seg bedre til kakene).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min (se tips). Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Når man steker småkaker med mørk deig kan det være litt vanskelig å se om kakene er ferdigstekte. Pass derfor på å ikke steke kakene for lenge.

Småkakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er hentet fra den svenske boken "Konditorns bästa", der de kalles for "Chokladkakor". Boken kom ut i Sverige første gang i 1999, men har på grunn av sin popularitet blitt gitt ut på nytt i 2006.

Se også oppskrift på "Sjokoladesmåkaker", "Sjokoladesmåkaker med nøttedryss", "Sjokoladesmåkaker med partydryss" og "Sjokoladesmåkaker med valnøtter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladesmakaker-med-hasselnotter