Sjokoladesmåkaker med partydryss



Ingredienser

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

Pynt:
100 g lys kokesjokolade
kakestrøssel

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. 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.

Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikro. Smør en liten klatt sjokolade på hver kake og dryss over med kakestrøssel. Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

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 som helst bør stå i kjøleskapet, slik at sjokoladepynten ikke smelter.

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

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

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