Kuruker

Ingredienser



100 g smør
1,5 dl sukker
2 egg
1,5 dl hvetemel
2 ss kakao
0,5 ts bakepulver
25 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker hvitt. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, kakao og bakepulver og vend i. Ha i fint hakket kokesjokolade til slutt.

Sett topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn meget god avstand mellom kakene, for de flyter mye ut under stekingen (jeg stekte bare 5 kaker pr plate).

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 5-10 min (se tips). Avkjøl kakene på platen i 10 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Pass meget nøye på at kakene ikke steker for lenge. "Kuruker" skal være myke i konsistensen også når de er kalde;-)

Oppbevar kakene i tettsluttet boks, eventuelt i kjøleskapet. Du bør ha matpapir mellom lagene, slik at kakene ikke klistrer seg sammen.

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

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