Whities

Ingredienser



100 g smør
400 g hvit sjokolade
1 dl kaffefløte
4 store egg
150 g sukker
2 ts vaniljesukker
200 g hvetemel
250 g skåldede mandler eller macadamianøtter

Fremgangsmåte

Ha smør og kaffefløte i en kjele. Varm opp til smøret smelter. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker. Rør i sjokoladesmøret, vaniljesukker og hvetemel. Hakk nøttene og vend i til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 35 min (kaken skal bli gjennomstekt, men fortsatt være myk i midten). Avkjøl kaken i formen. Løft den forsiktig ut av formen og del i firkanter.

Tips

"Whities" er fine å fryse!

Se også oppskrift på "Blondies".

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

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