# Sjokoladebiter med konjakk




### Ingredienser

400 g smør
6 egg
6 dl sukker
2 ss vaniljesukker
1 dl kakao
0,5 dl konjakk
4,5 dl hvetemel

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett kakaopulveret og la det løse seg opp i smøret.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland inn vaniljesukker og konjakk. Tilsett sjokoladesmøret og deretter hvetemelet. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca. 30 minutter. Kaken skal fortsatt være litt klissete når den er ferdig stekt. Avkjøl kaken i formen før den skjæres i avlange biter på ca. 3 x 7 cm.

### Tips

Det er altså riktig at det ikke skal være bakepulver i denne oppskriften.

Konjakk kan byttes ut med melk, kaffe eller appelsinjuice.

Kakebitene egner seg kjempegodt til å fryses.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebiter-med-konjakk