Sjokoladeterapi



Ingredienser

300 g hvetemel
50 g havremel
140 g sukker
2 ts bakepulver
130 g smør
1 egg
40 g lys sirup
0,5 dl melk
60 g melkesjokolade
100 g kokesjokolade

Til dypping:
200 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Bland mel, havremel, sukker og bakepulver i en bolle. Tilsett mykt smør og smuldre det i det tørre. Tilsett så egget, lys sirup og melk. Bland til en jevn deig. Ha så i grovt hakket lys og mørk sjokolade.

Rull deigen til en tykk rull som er 5-7 cm i diameter. Sett rullen i kjøleskapet i 30 min, så den blir fastere i konsistensen.

Skjær deretter deigrullen i skiver som er ca 1 cm tykke (hvis skivene går litt i stykker, er det bare å klemme dem sammen igjen). Legg skivene på to bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom.

Forvarm ovnen til 200°C. Sett cookiesene midt i ovnen og senk deretter varmen på ovnen til 175°C. Stek cookiesene i 10-15 min. Gjenta med den andre stekeplaten. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Til dyppingen smeltes melkesjokoladen i en bolle over vannbad. Dypp kakene halvveis ned i sjokoladen. La de renne litt av seg og legg de så på et bakepapirdekket brett. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Havremel var tidligere en ny ingrediens for meg, men jeg vet nå at dette fås kjøpt i de aller fleste velassorterte matvarebutikkene.

Det kan være lurt å varme boksen med sirup litt i mikro så den blir mer flytende. Da er det lettere å måle opp 40 gram.

Disse kakene bør oppbevares i kjøleskapet, ellers smelter sjokoladetrekket og kakene blir klissete. Ha dem i en boks med matpapir mellom lagene.

Oppskriften er som sagt hentet fra Café Bakeriets pakke med "Sofies Sjokoladeterapi" fra Sætre AS (1 pk = 200 g). Jeg har tidligere også testet ut de fantastiske oppskriftene på "Havre & Masse Godt-cookies", "Havre & Bare Bær-cookies" og "Bakeriets Original-cookies" - alle i samme kjeksserie fra Café Bakeriet.

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

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