Sjokoladecookies med pepperkakesmak



Ingredienser

- ♥ 175 g smør
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 2 dl brunt farin
- ♥ 0,5 dl lys sirup
- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 0,5 ts nellik
- ♥ 1,5 ts bakepulver
- ♥ 6 dl hvetemel
- ♥ 75 g hasselnøtter
- ♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, hvitt sukker og brunt farinsukker sammen.

Varm sirupen lett slik at den blir flytende og tilsett sammen med egget. Pisk videre til en luftig smørkrem. Bland krydder og bakepulver med hvetemelet og rør dette inn i deigen. Vend inn grovt hakkede hasselnøtter og sjokolade til slutt. Sett deigen kjølig en stund hvis den kjennes bløt.

Form deigen til runde kaker som trykkes litt flatere med hendene og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i 10-12 minutter.

Avkjøl kakene på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Hasselnøtter kan byttes ut med valnøtter eller andre nøtter du liker. Vil du ha nøttefrie kaker, kan du bare øke mengden sjokolade.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks. De er også kjempefine å fryse, så holder de enda bedre på den seige kjernen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecookies-med-pepperkakesmak