Espresso Biscuits (Espressokjeks)



Ingredienser

250 g smør
2 dl melis
1 ts vaniljeessens
1 ss espressopulver
1 dl kakao
3,5 dl hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med
melis og vaniljeessens. Sikt sammen mel, kakao og espressopulver. Ha dette i smørkremen og bland sammen til en jevn deig.

Trill deigen ut til kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene litt flate med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Avkjøles på rist til de er helt kalde. Dryss eventuelt over melis før servering.

Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/espresso-biscuits-espressokjeks