Oboykaker med melkesjokoladebiter

Ingredienser



♥ 2 eggehviter
♥ 1 dl melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 dl Oboy sjokolademelkpulver
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 50 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Visp eggehvitene sammen med melisen i ca. 1 minutt.

Rør i vaniljesukker og Oboypulveren. Rør deretter i hvetemelet. Det skal bli en tykk og kompakt deig.

Hakk melkesjokoladen og bland inn i deigen til slutt.

Form deigen til 12 kuler som settes utover en bakepapirdekket stekeplate. Trykk kakene litt flatere med fingrene (de flyter ikke noe særlig utover under stekingen). Stek kakene ved 175°C i 10-12 minutter. Kakene skal fortsatt være helt myke når de tas ut av ovnen (se tips).

Avkjøl kakene en stund på platen før de flyttes over på rist.

Tips

♥ Det er viktig å ikke oversteke disse småkakene. Noe av poenget er at de skal være myke og litt seige i konsistensen. Kakene virker bløte når de er varme, men

blir fastere i konsistensen ved avkjøling.

♥ Oboykakene smaker perfekt mens de fortsatt er lunkne sammen med et stort glass melk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oboykaker-med-melkesjokoladebiter