Sjokoladecookies med nutellafyll



Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 350 g mykt, brunt sukker
♥ 50 g kakao
♥ 0,5 ts natron
♥ 100 g smør
♥ 2 egg

Fyll:
♥ 200 g nutella (sjokolade- og hasselnøttpålegg)

Fremgangsmåte

Ha mel, brunt sukker, kakao og natron i en food processor. Kjør til dette blander seg godt.

Smelt smøret og ha dette i det tørre sammen med lett sammenvispede egg. Kjør food processoren videre til deigen samler seg. Trykk deigen godt sammen, dekk den til med plast og la den avkjøles i 30 minutter så den blir lettere å jobbe med.

Form deigen til små kuler. Lag kakene ved først å lage et dypt hull i en kule (bruk for eksempel den bakre enden på en penn til dette). Fyll hullet og legg på god teskje nutella. Ta så en kule deig til og klem den flat mellom hendene. Legg den flate deigsirkelen over kaken med nutellafyllet og klem deigen godt rundt, slik at den ferdige kaken blir som en rund kule med nutellafyll inni. Det er viktig at det blir tett rundt fyllet, ellers vil fyllet komme til å renne ut av kakene under stekingen. Gjenta med resten av deigen.

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek sjokoladecookiesene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter. Kakene vil da fortsatt virke bløte, men ta de ut av ovnen likevel for de blir fastere i konsistensen ved avkjøling. Stekes kakene for lenge, blir de harde når de er kalde.

Avkjøl kakene på rist og oppbevar dem i en tett kakeboks. Serveres romtempererte.

Tips

♥ Ikke lag kakene for store og husk at de flyter noe utover under stekingen. Det kan være lurt å steke en prøvekake først. Se om kaken får passe størrelse og om den flyter for mye ut. Hvis den gjør det, knar du bare inn litt mer hvetemel i deigen så den blir fastere. Dermed blir resten av kakene fine og du unngår å få et helt brett med mislykkede kaker.

♥ Det er mye brunt sukker i denne deigen. Det er det som gjør at kakene blir nokså sprø når de er avkjølte. Pass på at kakene ikke steker for lenge, ellers gjør sukkeret at kakene blir for harde når de er kalde, og det er ikke meningen.

♥ Kakene kan gjerne oppbevares kjølig. Jeg synes likevel at kakene smaker best dersom de serveres romtempererte, siden kaken og fyllet da blander seg ekstra godt sammen.

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

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