Hasselnøttkaker med kaffe og sjokolade

Ingredienser



♥ 200 g hasselnøtter
♥ 50 g smør
♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ts espressopulver

Pynt:
♥ 8 hasselnøtter
♥ 40 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha hasselnøttene i en food processor og kjør til de blir helt finmalte. Smelt smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend nøttene og smøret i eggedosisen. Bland i vaniljesukker og espressopulver. Det skal bli en nokså fast deig.

Form deigen til 16 runde topper som legges på en bakepapirdekket stekeplate.

Trykk en nøtt eller en sjokoladebit på midten av hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15–18 minutter.

Avkjøl kakene på rist før servering.

Tips

♥ Espresso er finmalt kaffepulver som løser seg opp raskt. Jeg bruke espressopulver fra Nescafe. Fås kjøpt i de fleste matvarebutikker.

♥ Kakene kan oppbevares i kakeboks, men er enda bedre oppbevart i plast i kjøleskapet så de holder seg myke. Kakene er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hasselnottkaker-med-kaffe-og-sjokolade