Kolakaker med sjokoladebiter



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss lys sirup
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 100 g melkesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og sirup. Bland inn bakepulver og melet til en jevn deig. Ha så i hakket sjokolade (jeg bruker melkesjokolade, se tips).

Form deigen til 3 ruller som er ca. 30 cm lange. Legg dem på bakepapirdekket stekeplate og klem dem litt ned med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-15 minutter.

Skjær kakene opp på skrå mens de fortsatt er varme.

Avkjøl kakene på platen til de er kalde før de has i kakeboksen.

Tips

♥ Jeg bruker her melkesjokolade, som gir nokså søte og barnevennlige kaker. Det går også fint å bruke kokesjokolade.

♥ Kakene oppbevares i kakeboks. De er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kolakaker-med-sjokoladebiter