Sjokoladedøler



Ingredienser

- ♥ 150 g smør
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1,5 dl kremfløte
- ♥ 100 g potetmel
- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 5 ss kakaopulver
- ♥ 200 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem.

Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle. Pisk kremen deretter inn i smørkremen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland dette deretter inn i smørkremen. Ha i grovt hakkede mandler til slutt (se tips).

Sett kakene i topper på bakepapirdekkede stekeplater med to teskjeer.

Stek kakene lett gylne midt i ovnen ved 180°C i ca. 10-12 minutter.

Avkjøles på rist.

Tips

- ♥ Døler kan også lages med skåldede mandler.
- ♥ Døler oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladedoler