# Cappuccinokjeks




### Ingredienser

♥ 350 g smør
♥ 350 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ss espressopulver (se tips)
♥ 425 g hvetemel

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade (kan sløyfes)

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis luftig.

Pisk inn vaniljeekstrakt og espressopulveret.

Bland så inn hvetemelet. Det skal bli en myk og smidig mørdeig (se tips).

Del deigen i mindre biter (jeg brukte ca. 17 gram deig per kake) og form dem til avlange kaker. Skjær et snitt i midten av dem med en kniv for å få dem til å ligne på kaffebønner.

Legg kakene på en bakepapirdekket fjøl og sett fjølen i kjøleskapet i 30 minutter (se tips).

Legg kakene deretter på bakepapirdekket stekebrett. Beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter litt utover under stekingen. Stek kakene midt i ovnen ved 160°C i ca. 15 minutter.

Avkjøl på rist.

Hvis du vil, kan du dyppe halve kaker i smeltet sjokolade. Finn i så fall frem et brett som dekkes med bakepapir. Smelt kokesjokolade og dypp kakene halvveis i sjokolade. Legg kakene på brettet og sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

**Tips**

♥ Merk at jeg kun bruker espressopulver i deigen, ikke flytende espresso. Espressopulver fås kjøpt i de fleste matbutikkene (fra Nescafé).

♥ Dersom du synes at deigen kjennes klissete ut, hjelper det å pakke den inn i plastfolie og sette i kjøleskapet en stund (30 - 45 minutter), før du former kakene.

♥ De ferdigformede kakene bør settes kaldt i 30 minutter før steking. Dette for at kakene skal holde bedre på fasongen gjennom stekingen.

♥ Kaker uten sjokoladetrekk oppbevares i tett kakeboks. Kaker som er dyppet i sjokolade bør helst oppbevares kjølig slik at sjokoladetrekket ikke blir klissete.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cappuccinokjeks