



---

## Italienske sjokoladesmåkaker

### Ingredienser

250 g mandler  
250 g hvetemel  
250 g sukker  
50 g kakao  
250 g smør  
3 ss Baileys eller Amaretto



### Fremgangsmåte

Skåld mandlene. Tørk dem godt og mal dem i mandelkvern. Bland med mel, sukker og kakao. Smelt smøret og ha i sammen med likør. Kna sammen til du får en jevn deig. Sett deigen eventuelt en stund i kjøleskapet dersom du synes den virker for myk i konsistensen.

Form deigen til valnøttstore kuler. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og trykk dem ned på kryss og tvers med en gaffel.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Avkjøl kakene på platen i et par minutter før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

### Tips

Oppbevar kakene i tetteboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/italienske-sjokoladesmakaker>