



## Sjokolade- og peanøtkjeks

### Ingredienser

200 g smør  
2 dl sukker  
2 egg  
1 ss vann  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
5 dl hvetemel  
2 dl peanøtter  
200 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vannet. Sikt sammen bakepulver, vaniljesukker og hvetemel. Bland dette i smørkremen til du får en jevn deig. Hakk peanøttene og sjokoladen og bland dette i deigen.

Sett topper av deigen med to spiseskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand, for kakene flyter noe utover under steking. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Avkjøl kakene i 10 min på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespatte og avkjøles helt.

### Tips

Du kan godt bruke saltede peanøtter, men personlig foretrekker jeg å tørke av det meste av saltet før nøttene hakkes og tilsettes deigen.

Kakene oppbevares i tette sluttet kakeboks.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/sjokolade-og-peanottkjeks>