



Whities

Ingredienser

- 100 g smør
- 400 g hvit sjokolade
- 1 dl kaffefløte
- 4 store egg
- 150 g sukker
- 2 ts vaniljesukker
- 200 g hvetemel
- 250 g skåldede mandler eller macadamianøtter



Fremgangsmåte

Ha smør og kaffefløte i en kjele. Varm opp til smøret smelter. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker. Rør i sjokoladesmøret, vaniljesukker og hvetemel. Hakk nøttene og vend i til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 35 min (kaken skal bli gjennomstekt, men fortsatt være myk i midten). Avkjøl kaken i formen. Løft den forsiktig ut av formen og del i firkanter.

Tips

"Whities" er fine å fryse!

Se også oppskrift på "Blondies".

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/whities>