



## Oldemors sjokoladetopper

### Ingredienser

100 g smør  
1 ss kakao  
1 ts kaffepulver  
1 dl kokende vann  
1 egg  
2 dl sukker  
2 ts bakepulver  
3,5 dl hvetemel  
1 dl mandler  
1 dl rosiner



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Tilsett kakao. Løs opp kaffepulver i kokende vann og bland i.

Pisk egg og sukker sammen. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og bland i. Hakk mandlene og ha i sammen med rosiner.

Bland alt til en jevn deig. Sett deigen i kjøleskapet i et par timer, slik at den blir fastere i konsistensen.

Sett små topper på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand, for kakene flyter utover under steking. Stekes ved 225°C i 10-15 min. Avkjøles på rist.

### Tips

"Oldemors sjokoladetopper" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oldemors-sjokoladetopper>