



## Sjokoladebiter med konjakk

### Ingredienser

400 g smør  
6 egg  
6 dl sukker  
2 ss vaniljesukker  
1 dl kakao  
0,5 dl konjakk  
4,5 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett kakaopulveret og la det løse seg opp i smøret.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland inn vaniljesukker og konjakk. Tilsett sjokoladesmøret og deretter hvetemelet. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca. 30 minutter. Kaken skal fortsatt være litt klissete når den er ferdig stekt. Avkjøl kaken i formen før den skjæres i avlange biter på ca. 3 x 7 cm.

### Tips

Det er altså riktig at det ikke skal være bakepulver i denne oppskriften.

Konjakk kan byttes ut med melk, kaffe eller appelsinjuice.

Kakebitene egner seg kjempegodt til å frysas.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebiter-med-konjakk>