Peppermyntetopper



Ingredienser

60 g melis
200 g smør
70 g potetmel
250 g hvetemel

Fyll:
150 g kokesjokolade
4-5 dråper peppermynteolje

Fremgangsmåte

Rør sammen melis og smør. Bland i potetmel og hvetemel til du får en jevn deig.

Trill små kuler og sett dem på bakepapirkledde stekeplater. Lag en fordypning i hver kake (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 min. Avkjøl helt.

Smelt kokesjokoladen over vannbad eller i mikro. Smak til med litt peppermynteolje (pass på at du ikke bruke for mye!).

Fyll mintsjokoladen i fordypningene ved hjelp av to teskjeer. Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Når du lager fordypningene er det lurt å bruke noe smalt, f.eks. baksiden på en blyant eller penn. Stikk ned i deigkulene, og roter litt med blyanten/pennen, slik at fordypningen blir bredere. Du må lage fordypningen nokså dyp, for under steking hever deigen seg. En liten fordypning vil derfor forsvinne under steking.

Peppermynteolje får du kjøpt på apotek, velassorterte matbutikker og hobbybutikken Panduro.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks, helst i kjøleskapet. Ha matpapir mellom kakelagene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/peppermyntetopper