Cookies mokka



Ingredienser

150 g smør
1,5 dl sukker
1 egg
1 ts vaniljesukker
1 ts natron
3 dl hvetemel
1 dl sterk, kald kaffe
50 g hasselnøtter
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt sammen vaniljesukker, natron og hvetemel. Bland dette i deigen vekselsvis med sterk, kald kaffe (se tips). Rør til slutt inn hakkede hasselnøtter og hakket kokesjokolade. Sett deigen kjølig i 15-30 min, slik at den festner seg litt.

Fordel deigen i 30 topper ved hjelp av to spiseskjeer på bakepapirkledde stekeplater. Beregn god plass, for kakene flyter ut under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på platen i 5 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Bruk gjerne espressokaffe i deigen - det gir kjempegod kaffesmak på cookiesene!

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cookies-mokka