Valnøttkaker med sjokolade



Ingredienser

125 g smør
180 g sukker
2 egg
2 ts bakepulver
1 ts kanel
3 dl hvetemel
125 g valnøtter
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt i bakepulver, kanel og hvetemel og bland deigen sammen. Bland til slutt i grovt hakket kokesjokolade og valnøtter. Sett deigen i kjøleskapet i 30 min dersom du synes den virker svært bløt i konsistensen.

Sett deigen i små topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Du kan også rulle deigen lett til kuler med hendene - da får du kaker med litt jevnere fasong. Beregn uansett noe avstand mellom kakene, for de flyter utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Valnøttkaker med sjokolade" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Valnøttkaker med rosiner", "Fruktnøttkaker" og "Sjokoladekaker med valnøtter", som alle er basert på samme gode oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valnottkaker-med-sjokolade