Sjokoladekaker med valnøtter



Ingredienser

125 g smør
180 g sukker
2 egg
2 ts bakepulver
2 ss kakao
3 dl hvetemel
125 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt i bakepulver, kakao og hvetemel og bland deigen sammen. Bland til slutt i grovt hakkede 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

"Sjokoladekaker med valnøtter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekaker-med-valnotter