Sjokoladekjeks



Ingredienser

150 g smør
130 g brunt sukker
1 stort egg
4 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
25 g kakao
125 g hvetemel
125 g sjokoladebiter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker. Pisk inn egget. Pisk deretter inn vaniljesukker, bakepulver og kakao. Bland i hvetemel og til slutt sjokoladebitene (se tips). Sett deigen kjølig en stund.

Form deigen til kuler. Trykk dem ned mellom hendene til flate, tykke kaker. Sett dem på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand (kakene flyter litt ut under steking).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min (se tips). Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

I kjeksene på bildet er det brukt amerikanske chocolate chips. Du kan i stedet bruke sjokoladedråper fra Freia (125 g = 1 pakke) eller vanlig, grovt hakket kokesjokolade.

Det kan være lurt å steke en prøvekake. Da ser du hvor mye kakene flyter ut under steking og hvor mye det trengs å trykke kakene flate før steking.

"Sjokoladekjeks" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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