Småkaker med sjokoladebiter



Ingredienser

225 g smør
2,5 dl melis
2 dl sukker
2 egg
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
6 dl hvetemel
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, melis og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland sammen med smørkremen til en jevn deig. Kna til slutt inn hakket kokesjokolade.

La deigen stå kjølig mens du varmer opp ovnen til 175°C. Bruk to teskjeer og sett små topper av deigen på stekeplater dekket med bakepapir. Beregn litt avstand mellom kakene for de flyter noe ut under steking. Stek kakene midt i ovnen i ca 15 min. Kakene skal være lett gyldne i kantene. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Et godt tips er å la deigen stå litt i kjøleskapet innimellom stekingen. Kakene holder fasongen bedre og flyter mindre ut hvis deigen er litt kald.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smakaker-med-sjokoladebiter