Italienske sjokoladesmåkaker

Ingredienser



250 g mandler
250 g hvetemel
250 g sukker
50 g kakao
250 g smør
3 ss Baileys eller Amaretto

Fremgangsmåte

Skåld mandlene. Tørk dem godt og mal dem i mandelkvern. Bland med mel, sukker og kakao. Smelt smøret og ha i sammen med likør. Kna sammen til du får en jevn deig. Sett deigen eventuelt en stund i kjøleskapet dersom du synes den virker for myk i konsistensen.

Form deigen til valnøttstore kuler. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og trykk dem ned på kryss og tvers med en gaffel.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Avkjøl kakene på platen i et par minutter før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/italienske-sjokoladesmakaker