Sjokolade- og peanøttkjeks

Ingredienser



200 g smør
2 dl sukker
2 egg
1 ss vann
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
5 dl hvetemel
2 dl peanøtter
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vannet. Sikt sammen bakepulver, vaniljesukker og hvetemel. Bland dette i smørkremen til du får en jevn deig. Hakk peanøttene og sjokoladen og bland dette i deigen.

Sett topper av deigen med to spiseskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand, for kakene flyter noe utover under stekingen. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Avkjøl kakene i 10 min på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Du kan godt bruke saltede peanøtter, men personlig foretrekker jeg å tørke av det meste av saltet før nøttene hakkes og tilsettes deigen.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolade-og-peanottkjeks