Oldemors sjokoladetopper

Ingredienser



100 g smør
1 ss kakao
1 ts kaffepulver
1 dl kokende vann
1 egg
2 dl sukker
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
1 dl mandler
1 dl rosiner

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Tilsett kakao. Løs opp kaffepulver i kokende vann og bland i.

Pisk egg og sukker sammen. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og bland i. Hakk mandlene og ha i sammen med rosiner.

Bland alt til en jevn deig. Sett deigen i kjøleskapet i et par timer, slik at den blir fastere i konsistensen.

Sett små topper på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand, for kakene flyter utover under stekingen. Stekes ved 225°C i 10-15 min. Avkjøles på rist.

Tips

"Oldemors sjokoladetopper" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oldemors-sjokoladetopper