Sjokoladedrømmer



Ingredienser

100 g smør
2,5 dl sukker
3/4 dl matolje
3/4 ts hornsalt
4 ss kakao
1 ts vaniljesukker
3 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker (det er mye sukker i forhold til smør, så det blir ikke smørkrem av dette). Pisk inn oljen i en tynn stråle. Bland så i de tørre ingrediensene til en jevn deig.

Trill deigen til små boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 150°C i 20 min. Avkjøles på platen.

Tips

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

"Sjokoladedrømmer" er meget porøse kaker og går lett i stykker. Hornsaltet gjør at de sprekker på toppen, og det er slik de skal være. Legg kakene forsiktig i en kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på "Drømmer".

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

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