Espresso Delights

Ingredienser



240 g smør
1,5 dl melis
1 ss espressopulver
1 ts vaniljeessens
0,5 ts kanel
4,5 dl hvetemel
30 g finhakket kokesjokolade

Pynt:
melis og kakao (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn espressopulver, vaniljeessens og kanel. Ha så i hvetemelet og kna sammen så du får en myk og smidig deig. Bland i fint hakket kokesjokolade til slutt (se tips).

Form deigen til små, runde kuler. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og trykk dem litt flate med fingrene. Stekes midt i ovnen ved 160°C i 12 min. Avkjøles på rist.

Kakene du ser på bildet har jeg beholdt naturelle, men hvis du vil kan de ferdigstekte og avkjølte kakene siktes over med litt ekstra melis og kakao før servering. Da blir de ekstra lekre og gode!

Tips

Jeg brukte bittesmå sjokoladekuler (kjøpt hos Pascal i Oslo) da jeg lagde disse kakene. Sjokoladedråper fra Freia er også fine å bruke, men det går også helt greit å bruke vanlig kokesjokolade som hakkes veldig fint. Det er ikke mye sjokolade, poeget er bare å få noen små, svarte sjokoladeflekker i kakene.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/espresso-delights