Firkløverkjeks

Ingredienser



200 g smør
300 g sukker
3 store egg
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
4,5-5 dl hvetemel
300 g Firkløver

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljesukker, bakepulver og hvetemel (se tips). Hakk Firkløversjokoladen og vend i til slutt. Sett deigen kjølig i ca 20-30 min.

Lag små, runde kuler av deigen som settes på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min, eller til de begynner å bli gyldne i kantene. Avkjøl kakene på platen i 10 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Tilpass melmengden. Det kan være lurt å steke en prøvekake først for å se hvor mye kaken flyter utover under stekingen.

"Firkløverkjeks" oppbevares i tettsluttet kakeboks og kan også fryses.

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

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