Det søte liv...

Byggkjeks med nøtter og sjokoladebiter



Ingredienser

125 g smør
2 dl sukker
2 egg
0,5 ts natron
1 ts vaniljesukker
3 dl byggmel (se tips)
3 dl hasselnøtter
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen, til en luftig smørkrem. Bland i natron og vaniljesukker og deretter byggmel. Rør i grovt hakkede hasselnøtter og kokesjokolade til slutt. Sett deigen kjølig i 30 min så den blir fastere i konsistensen.

Sett runde topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to skjeer. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min, til kjeksene har fått gylden farge.

Avkjøl kakene på rist og nyt dem gjerne nystekte med et glass kald melk!

Tips

Det lønner seg å steke en prøvekake for å sjekke konsistensen på deigen. Dersom du synes at kaken flyter for mye ut under stekingen, tilsetter du litt mer byggmel til passe konsistens. Jeg tilsatte litt ekstra mel da jeg stekte kakene på bildet.

Avkjølte kjeks oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/byggkjeks-med-notter-og-sjokoladebiter