Nutella Cookies



Ingredienser

♥ 2,5 dl Nutella (se tips)
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1,25 dl sukker
♥ 1 stort egg
♥ 1,5 ss vann

Fremgangsmåte

Ha romtemperert Nutella i en bolle sammen med de øvrige ingrediensene. Miks til en jevn deig med en elektrisk håndmikser.

Sett spiseskjestore kaker ved hjelp av to skjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom kakene for de flyter utover under stekingen.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 8-10 min (se tips). Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de flyttes over på rist.

Tips

♥ Nutella er et deilig sjokolade-/nøttepålegg som ligner på Nugatti, men er mykere i konsistensen. Nutella er DIGG! Nutella fås kjøpt i de fleste store matvarekjedene.

♥ Kakene virker myke og ustekte når de tas ut av ovnen, men de blir fastere i konsistensen når de er avkjølt. Ikke stek kakene lenger enn 10 minutter, for da blir de harde når de er kalde. Meningen er at kakene skal beholde en myk kjerne også når der er helt avkjølt.

♥ Oppbevar kakene innpakket i plast så de holder seg myke. De er dessuten supre å fryse og tiner raskt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nutella-cookies