Nutella & Espresso Cookies



Ingredienser

♥ 2,5 dl Nutella (se tips)
♥ 2 ts espressopulver (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. Deigen skal bli temmelig tørr i konsistensen.

Sett spiseskjestore kaker ved hjelp av to skjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom kakene for de flyter utover temmelig mye 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. Jeg har foreløpig ikke testet denne oppskriften med annet enn Nutella.

♥ Jeg bruker espressopulver fra Nescafé. Jeg synes at espressopulver fungerer bedre enn frysetørret kaffepulver fordi espressopulver løser seg opp mye bedre i deigen. Dessuten gir espressopulver ekstra sterk og herlig kaffesmak på kakene.

♥ 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.

♥ Hvis du leser i kommentarfeltet på Nutella Cookies, vil du se at noen har opplevd problemer med at deigen blir for tørr. Merk at det er meningen at denne deigen skal bli tørr, for kakene flyter mye utover under stekingen. Det kan være lurt å steke en prøvekake først. Form en rund kule deig (ikke press den flat før steking) og legg kulen på stekeplaten. Kulen vil da flyte utover under stekingen. Men selvsagt skal den ikke flyte ALTFOR mye utover under stekingen. Hvis prøvekaken blir feil, hjelper det å tilsette littegrann hvetemel hvis kaken flyter for mye ut og 1 ss melk eller vann hvis kaken flyter for lite ut. Hvis prøvekaken flyter for mye ut, kan det også hjelpe å ha deigen en stund i kjøleskapet så den blir fastere (da tar det litt lengre tid for kakene å flyte ut i stekeovnen).

♥ 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-espresso-cookies