Sjokolade- og klementinkjeks



Ingredienser

- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 75 g melis
- ♥ 175 g smør
- ♥ revet skall fra 1 klementin
- ♥ 2 ss presset klementinsaft
- ♥ 50 g kokesjokolade (se tips)
- ♥ 50 g lys kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Ha mel i en food processor sammen med melis og romtemperert smør.

Kjør blandingen sammen så smøret fordeler seg fint i det tørre. (Har du ikke food processor, kan du bare smuldre det myke smøret i det tørre med fingrene.) Tilsett revet klementinskall og presset saft fra klementin. Kjør videre så deigen samler seg.

Hakk sjokoladen og kna inn i deigen.

Form deigen til 2 pølser som er ca 5 cm i diameter. Sett dem kaldt i 1 time.

Skjær pølsene i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C til de er lyst gylne, ca. 6-7 minutter.

Avkjøl på rist.

Tips

♥ Jeg har brukt en blanding av vanlig kokesjokolade og lys kokesjokolade. Det går fint å bruke 100 g av bare en av delene, eller alternativt melkesjokolade.

♥ Det er lurt å la deigpølsene ligge i kjøleskapet en stund, for da blir det lettere å skjære dem i skiver og kakene flyter mindre utover under stekingen.

♥ Dersom skivene går litt i stykker når du skjærer dem, kan du bare klemme kakene litt sammen igjen før du legger dem på stekeplaten.

♥ Kakene er holdbare i tett kakeboks. Kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolade-og-klementinkjeks