Det søte liv...

Sjokoladekjeks med nøtter

Ingredienser



- ♥ 2 egg
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 150 g smør
- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 0,5 dl kakaopulver
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 50 g kokesjokolade
- ♥ 50 g mandler (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og vend det inn i eggedosisen. Sikt hvetemelet godt sammen med kakaopulver, bakepulver og vaniljesukker. Ha dette deretter i eggeblandingen og rør deigen jevn. Hakk mandler og sjokolade fint og tilsett til slutt.

La deigen stå kjølig i ca. 30 minutter, slik at den blir fastere i konsistensen.

Trill små kuler av deigen, eller sett små topper av deigen ved hjelp av to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Beregn noe avstand, for kakene flyter litt ut under stekingen.

Stek småkakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 10 minutter.

Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Mandler kan erstattes med hasselnøtter, pekannøtter, valnøtter, peanøtter - eller andre nøtter du liker.

♥ Ønsker du nøttefrie kjeks, er det bare å sløyfe nøttene i oppskriften. Hvis du vil, kan du da øke mengde hakket sjokolade til 100 gram.

♥ Sjokoladekjeksene oppbevares i tett kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekjeks-med-notter