Cappuccinokjeks



Ingredienser

♥ 350 g smør
♥ 350 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ss espressopulver (se tips)
♥ 425 g hvetemel

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis luftig.

Pisk inn vaniljeekstrakt og espressopulveret.

Bland så inn hvetemelet. Det skal bli en myk og smidig mørdeig (se tips).

Del deigen i mindre biter (jeg brukte ca. 17 gram deig per kake) og form dem til avlange kaker. Skjær et snitt i midten av dem med en kniv for å få dem til å ligne på kaffebønner.

Legg kakene på en bakepapirdekket fjøl og sett fjølen i kjøleskapet i 30 minutter (se tips).

Legg kakene deretter på bakepapirdekket stekebrett. Beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter litt utover under stekingen. Stek kakene midt i ovnen ved 160°C i ca. 15 minutter.

Avkjøl på rist.

Hvis du vil, kan du dyppe halve kaker i smeltet sjokolade. Finn i så fall frem et brett som dekkes med bakepapir. Smelt kokesjokolade og dypp kakene halvveis i sjokolade. Legg kakene på brettet og sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Merk at jeg kun bruker espressopulver i deigen, ikke flytende espresso. Espressopulver fås kjøpt i de fleste matbutikkene (fra Nescafé).

♥ Dersom du synes at deigen kjennes klissete ut, hjelper det å pakke den inn i plastfolie og sette i kjøleskapet en stund (30 - 45 minutter), før du former kakene.

♥ De ferdigformede kakene bør settes kaldt i 30 minutter før steking. Dette for at kakene skal holde bedre på fasongen gjennom stekingen.

♥ Kaker uten sjokoladetrekk oppbevares i tett kakeboks. Kaker som er dyppet i sjokolade bør helst oppbevares kjølig slik at sjokoladetrekket ikke blir klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cappuccinokjeks