Center Cookie Cups (Centercookies)



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts natron
♥ 3,5 dl hvetemel

Fyll og pynt:
♥ 24 biter Center-sjokolade (2 ruller, se tips)
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk sammen romtemperert, mykt smør, hvitt og brunt sukker og vaniljesukker (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette). Tilsett egget og pisk videre et par minutter til en myk krem. Bland inn natron.

Ha så i hvetemelet og kna deigen raskt sammen med hendene til en jevn og fin mørdeig.

Del deigen i 24 like store biter. Rull bitene til kuler. Legg kulene i små muffinsformer og trykk de litt ned på toppen (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 12 minutter. Kakene skal være lett gylne, men fortsatt helt lyse i fargen.

Trykk en Center-sjokolade ned i hver kake med en gang etter at kakene er tatt ut av ovnen. Sjokoladen vil da smelte litt i kantene slik at den fester seg inni kakene. Dryss også over kakestrøssel mens kakene er varme slik at strøsselet fester seg i sjokoladen. .

Nyt kakene varme eller avkjølte! □□

Tips

♥ De klassiske, svenske kakene lages med Center-sjokolade, som er melkesjokolade med flytende karamellfyll. Det går akkurat like fint å bruke norske Smil-sjokolader.

♥ Kakene holder fasongen best om du bruker små muffinsformer. Du kan enten bruke små papirformer som du legger i et minimuffins-brett, eller så kan du bruke stivere formere som jeg har brukt her, som gjør at det ikke er nødvendig med brett. Ulike varianter former og muffinsbrett fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr.

♥ Kakene kan oppbevares flere dager i romtemperatur. Pakk dem godt inn i plast så de ikke blir tørre. De er også veldig fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/center-cookie-cups-centercookies