Oppskrift

Sjokoladekjeks



Sjokoladekjeks er en perfekt småkake året rundt, eller hva med å lage denne godsaken til jul? Smaker like godt som en julekake.

Denne oppskriften på sjokoladekjeks rekker til ca. 25 stk.

1

Slik gjør du

Rør sukker og smør sammen til en grynete masse (bruk gjerne en kjøkkenmaskin med k-krok). Tilsett ett egg om gangen, og rør godt til blandingen blir litt «pløsete» og lys.

Sikt sammen kakao og mel og rør det inn i røren sammen med vaniljesukker, espressopulver, salt og hakket sjokolade.

2

Bland sammen til en deig

Bland alt raskt sammen til en jevn deig (den er ganske klissete, men virker den for klissete kan du tilsette litt mer mel). Pakk deigen inn i plastfilm og la den ligge i kjøleskapet i minst 1 time, gjerne natten over.

3

Rull deigen i melis

Varm ovnen til 180 grader. Sikt melisen i en bolle. Ha litt melis på hendene og rull deigen til cirka 25 like store boller. Rull hver bolle i melis (det skal være godt med melis på hver bolle).

4

Stek i oven

Sett bollene over på et stekebrett med bakepapir (la det være litt plass mellom hver bolle). Stek kakene midt i ovnen i 10-12 minutter. De skal være litt myke og må ikke overstekes. Avkjøl og oppbevar kakene i en tett boks.

Ingredienser

Du trenger

Hvitt sukker	170 g (finkornet)
Smør	60 g (smeltet)
PRIOR egg	2 stk
Kakao	50 g
Hvetemel	150 g
Vaniljesukker	1 ts
Espressopulver	1 ts
Salt	1 klype
Mørk sjokolade	50 g (hakket)
Melis	100 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya