



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 grynede 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 oversteakes. 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
- Egg
- Gluten
- Soya