



---

## Sjokoladebitkjeks

### Ingredienser

100 g smør  
1,5 dl sukker  
1 egg  
1 ts vaniljesukker  
0,5 ts bakepulver  
2,5 dl hvetemel  
75 g hasselnøtter  
60 g sjokoladedråper (fra Freia)



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Bland sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel og ha dette i deigen. Ha til slutt i hakkede nøtter og sjokoladedråper. Rør forsiktig til alt er godt blandet.

Bruk to teskjeer og sett små topper av deigen på stekeplater dekket med bakepapir. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Hasselnøttene kan byttes ut med mandler eller andre typer nøtter som du er glad i.

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebitkjeks)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebitkjeks>