



## Sjokolade- og nøttemakroner

### Ingredienser

4 eggehviter  
200 g sukker  
250 g hasselnøtter  
125 g kokesjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til du får en tykk marengs. Mal hasselnøtter og kokesjokoladen (bruk mandelkvern til dette). Vend dette i marengsen (deigen blir nokså fast i konsistensen).

Form deigen til runde kuler, eller sett deigen i topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist ved hjelp av en stekespade og avkjøles helt.

### Tips

"Sjokolade- og nøttemakroner" oppbevares i tette sluttet kakeboks. De skal ha en litt myk konsistens i midten. Dersom de blir harde, hjelper det å ha en brødskive i kakeboksen. Kakene kan også fryses.

Disse småkakene kan også lages med malte mandler. Se oppskrift på "Søte mandelkyss".



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolade-og-nottemakroner>