



## Konfektkaker (julecookies)

### Ingredienser

175 g smør  
175 g sukker  
1 egg  
1 ts bakepulver  
200 g hvetemel  
100 g kokesjokolade  
75 g hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Ha i fint hakket kokesjokolade og finhakkede hasselnøtter til slutt.

Sett små topper av deigen med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand mellom kakene, for kakene skal flyte litt utover under steking. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter. Kakene skal være lett gyldne i kantene. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

### Tips

Du kan variere kjeksene ved å bytte kokesjokoladen med melkesjokolade. Hasselnøttene kan byttes ut med mandler eller andre typer nøtter.

Konfektkaker oppbevares i tette sluttet kakeboks og kan også fryses.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkaker-julecookies>