



## Sjokoladesmåkaker med hasselnøtter

### Ingredienser

1,5 dl malte hasselnøtter  
2,5 dl hvetemel  
1 dl sukker  
1,5 ss kakao  
1 ss vaniljesukker  
150 g smør  
1 eggeplomme

### Pynt:

1 eggehvite  
hele hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Smuldre i mykt smør. Ha i eggeplommen og kna deigen sammen.

Form deigen til ruller som er ca 4 cm i diameter. Sett dem i kjøleskapet i ca 1 time, til de har blitt faste.

Skjær rullene i skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk ned en hasselnøtt i hver kake (pensle undersiden av hasselnøttene med eggehvite slik at de fester seg bedre til kakene).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min (se tips). Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

Når man steker småkaker med mørk deig kan det være litt vanskelig å se om kakene er ferdigstekte. Pass derfor på å ikke steke kakene for lenge.

Småkakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er hentet fra den svenske boken "Konditorns bästa", der de kalles for "Chokladkakor". Boken kom ut i Sverige første gang i 1999, men har på grunn av sin popularitet blitt gitt ut på nytt i 2006.

Se også oppskrift på "Sjokoladesmåkaker", "Sjokoladesmåkaker med nøttedryss", "Sjokoladesmåkaker med partydryss" og "Sjokoladesmåkaker med valnøtter".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/sjokoladesmakaker-med-hasselnotter>