



## Sjokoladedrømmer

### Ingredienser

100 g smør  
2,5 dl sukker  
3/4 dl matolje  
3/4 ts hornsalt  
4 ss kakao  
1 ts vaniljesukker  
3 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker (det er mye sukker i forhold til smør, så det blir ikke smørkrem av dette). Pisk inn oljen i en tynn stråle. Bland så i de tørre ingrediensene til en jevn deig.

Trill deigen til små boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 150°C i 20 min. Avkjøles på platen.

### Tips

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

"Sjokoladedrømmer" er meget porøse kaker og går lett i stykker. Hornsaltet gjør at de sprekker på toppen, og det er slik de skal være. Legg kakene forsiktig i en kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på "Drømmer".

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

---

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