LINDA BEN

Sykurlausar súkkulaðismjörsmákökur



Eldunartími

5 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

u.þ.b. 20 kökur

Lýsing

Hér höfum við alveg svakalega góðar sykurlausar smákökur, sem bragðast samt alveg eins og þær innihaldi sykur.
Það eru líka aðeins 4 innihaldefni í þessum smákökum en þú þarft sykurlausa súkkulaðismjörið frá Good Good, egg, hveiti og sjávarsalt. Þessu hrærið maður öllu saman og kælir svo deigið í nokkra klukkutíma. Ef þolinmæðin er þér ekki hliðholl þá er líka alveg hægt að sleppa því að kæla, en þá renna kökurnar út í ofninum og verða flatar, það er mjög gott líka.
Ef þér finnst þykkar kökur betri þá skaltu kæla vel deigið og hafa það kalt þegar það fer inn í ofninn. Þegar kökurnar eru komnar út úr ofninum er gott að sprauta örlítið meira af súkkulaðismjöri í miðjuna á þeim og setja smá sjávarsalt yfir.

Súkkulaðismjörs smákökur

- 350 g súkkulaðismjör frá Good Good (+ meira til að sprauta ofan á kökurnar, u.þ.b. 100 g, en því má líka sleppa)
- 2 egg (fremur lítil)
- 200 g hveiti
- Sjávarsalt

Aðferð:

1. Setjið sykurlausa súkkulaðismjörið í skál. Bætið hveitinu og eggjunum út í skálina og hrærið öllu vel saman.
2. Setjið deigið í skál og kælið deigið í u.þ.b. 2 klst eða yfir nótt. (þið getið sleppt því að kæla deigið en þá fáið þið flatar kökur í stað þykkra)
3. Kveikið á ofninum og stillið á 180°C, undir og yfir hita.
4. Setjið smjörpappír á ofnplötu og raðið deiginu á smjörpappírinn, u.þ.b. 1 msk af deigi hver kúla. Takið svo tsk mæliskeið og mótið holur í kúlurnar, bakið í 8-10 mín. Geymið restina af deiginu inn í ísskáp á meðan fyrstu kökurnar bakast. Þegar þær eru komnar út úr ofninum klárið þá deigið.
5. Leyfið kökunum að kólna og setjið súkkulaðismjör í sprautupoka, sprautið súkkulaðismjöri í holuna á kökunum.
6. Skreytið með örlitlu sjávarsalti.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.