LINDA BEN

Dökkar lakkríssúkkulaðibitakökur með hvítu súkkulaði



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

u.þ.b. 12 kökur

Lýsing

Þessar dökku lakkríssúkkulaðibitakökur með hvítu súkkulaði eru eitthvað annað góðar!
Hvíta súkkulaðið passar svakalega vel með lakkrísnum og dökku kökunum. Þær eru stökkar að utan, mjúkar og seigar að innan. Þær fletjast vel út í ofninum og eru því frekar þunnar.
Það mikilvægata af öllu er að baka þær ekki of lengi heldur taka þær út þegar kanturinn á kökunum lítur út fyrir að vera bakaður en þær eru ennþá vel blautar inní miðju.

Dökkar lakkríssúkkulaðibitakökur með hvítu súkkulaði

- 110 g smjör við stofuhita
- 85 g púðursykur
- 85 g sykur
- 1 egg
- 150 g hveiti
- 1 tsk matarsódi
- ½ tsk salt
- 20 g sælkerabaksturs kakóduft frá Nóa Síríus
- 1 msk mjólk
- 150 g sælkerabaksturs hvítir súkkulaðidropar frá Nóa Síríus
- 150 g sælkerabaksturs lakkrískurl frá Nóa Síríus

Aðferð:

1. Þeytið saman smjör, púðursykur og sykur þar til blandan er orðin létt og ljós.
2. Bætið egginu út í og þeytið áfram.
3. Blandið saman hveiti, matarsóda og kakó, bætið út í deigið.
4. Bætið mjólk út í deigið ásamt hvítum súkkulaðidropum og lakkrískurli, blandið saman.
5. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
6. Mótið kúlur með matskeið úr deiginu, raðið á ofnplötu klædda bökunarpappír með góðu millibili og bakið í u.þ.b. 8-10 mín eða þar til kantarnir eru bakaðir en kökurnar ennþá frekar blautar inní.

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.