

Dökkar súkkulaðibitakökur

Innihald

- 110 gr smjör við stofuhita
 - 85 gr púðursykur
 - 85 gr sykur
 - 1 egg
 - 150 gr hveiti
 - 1 tsk matarsóði
 - ½ tsk salt
 - 20 gr kakóduft
 - 1 msk mjólk
- 150 gr hvítt súkkulaði

Aðferð

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C
2. Þreytið saman smjör, púðursykur og sykur þar til blandan er orðin létt og ljós
3. Bætið egginu út í og þreytið áfram
4. Blandið saman hveiti, matarsóða og kakó út í deigið
5. Bætið mjólk út í deigið ásamt hvítasúkkulaðinu og blandið saman.
6. Mótið kúlur með matskeið úr deiginu, raðið á ofnplötu með góðu millibili og bakið í u.þ.b 8-10 mín.



