

Chokladdrömmar

Hej igen! De här ljuvliga kakorna är perfekta till julfikat. De smälter verkligen i munnen. Barnen älskar dem. De är dessutom enkla att göra. Fick skynda mig att frysa in dem, annars hade de varit slut vid det här laget.



Chokladdrömmar

Ca 50 st

270 g vetemjöl

60 g kakao

1 tsk hjorthornssalt

2 krm vaniljpulver

2½ dl socker

150 g smör, gärna rumstempererat

1 dl rapsolja (eller annan neutral olja)



Sätt ugnen på 150 grader.

Vispa smör (gärna rumstempererat), socker och vaniljpulver vitt och pösigt med elvisp. Häll i oljan lite i taget samtidigt som du vispar.

Blanda vetemjöl, kakao och hjorthornssalt och sikta ner det i smeten med en sil (då får du bort alla klumpar). Blanda ihop med en slev eller slickepott.

Dela degen i två bitar och rulla ut till långa korvar. Skär varje längd i ca 20-25 bitar, rulla till bollar och lägg på plåt med bakplåtspapper.

Grädda i ugnen 15-20 minuter.