

Choklad- och kokoskakor

Ingrédients

- 200g rumstempererat smör
- 100g muscovadosocker
- 90g brunt socker
- 2 ägg
- 125g kokosmjöl
- 2 teskedar bikarbonat
- 300g vetemjöl T55
- 285g mörk choklad

Préparation

1. Cookies, alltid en bra idé!
2. Dessa är med kokos och mörk choklad, men du kan självklart göra dem med mjölkchoklad om du föredrar
Utrustning: Perforerad plåt Ingredienser: Jag använde Koro kokosmjöl Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliatelänk).
3. Jag använde Guanaja choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliatelänk).
4. Förberedelsetid: 15 minuter + 15 minuter bakning För cirka tiotalet kakor: Ingredienser: rumstempererat smör muscovadosocker brunt socker 2 ägg kokosmjöl 2 teskedar bikarbonat vetemjöl T55 mörk choklad
Recept: Blanda rumstempererat smör med sockren.
5. Tillsätt äggen, sedan kokosmjölet.
6. Tillsätt slutligen mjölet och bikarbonatet, och avsluta med den hackade mörka chokladen.
7. Forma bollar på , och lägg dem i kylskåpet minst 30 minuter.
8. Grädda i förvärmad ugn på 190°C, och låt dem bakas i 12 till 15 minuter beroende på önskad textur.
9. Låt dem svalna och hårdna några minuter, sedan är det dags att njuta!