

Sega chokladkakor med cashewnötter

Total tid **30 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
630 kJ / 152 kcal

Fett: **7 g** Protein: **2 g**
Kolhydrater: **19,8 g**

INGREDIENSER

30 Portioner

280 g	vanligt mjöl
2 tsk	Maizena
0,5 tsk	bikarbonat läsk
170 g	mjukt smör
200 g	farinsocker
100 g	socker
2 tsk	vaniljpasta
4 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1	ägg
150 g	chokladbitar
50 g	hackade cashewnötter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

280 g vanligt mjöl - **2 tsk** Maizena - **0,5 tsk** bikarbonat läsk - **170 g** mjukt smör - **200 g** farinsocker - **100 g** socker - **2 tsk** vaniljpasta - **4 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1** ägg
Värm ugnen till 180°C och klä 2 bakplåtar med bakplåtspapper. Blanda mjöl, maizena och bakpulver. Vispa smöret och båda typerna av socker i 2-3 minuter. Rör ner vaniljpastan, Kikkoman sojasås och ägget.

Steg 2

100 g chokladbitar - **50 g** hackade cashewnötter
Vänd snabbt ner mjölblandningen. Vänd ner chokladbitarna och cashewnötterna. Använd en glasskopa eller 2 skedar för att forma kakor och lägg dem väl fördelade på de förberedda plåtarna. Grädda i cirka 10 minuter.

Steg 3

50 g chokladbitar
Så fort de kommer ut ur ugnen, tryck försiktigt in extra chokladbitar i de varma kakorna. Låt svalna på galler.