



Chokladkolafyllda småkakor med valnötter

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner: **12**



En spröd och frasig kaka med en len kolasås i mitten och härlig valnöt.



INGREDIENSER

Kaksmet

2.25 dl vetemjöl
0.5 dl strösocker
0.5 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 krm salt
100 g smör
1 msk sirap
12 st valnötter

Fyllning

0.5 burk karamelliserad mjölk (dulce de leche)

30 g choklad, smält

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg alla de torra ingredienserna i en bunke, tillsätt sirap och smör i kuber. Arbeta snabbt ihop till en deg, späd ev. med 1 tsk vatten om den inte går ihop. Låt degen vila i kylan 30minuter.
- 2** Ta ut degen och dela till 12 st lika stora bollar. Lägg sedan ut bollarna i små kakformar gjorda av aluminium, eller vanliga aluminiumformar och gör en grop i mitten, typ som en hallongrotta. Fyll håligheten med en tesked av chokladkolasåsen (blanda dulce de leche med smält choklad) och tryck ner en valnöt i kolasåsen.
- 3** Grädda i mitten av ugnen på 200 grader i 10-12 minuter.