

# Súkkulaðibita kökur



## HRÁEFNI

- 100 grömm mjúkt smjör
- 1 desilíter flórsykur
- 1/2 desilíter púðursykur
- 1 egg
- 2 desilítrar hveiti
- 1/2 teskeið matarsódi
- 1 teskeið vanilludropar
- 1/2 desilíter súkkulaðibitar



# AÐFERÐ

- Byrjum á því að þvo hendur og setja á okkur svuntu!



200°C

- Stillum ofninn á 200°C og blástur.
- Við tökum stóra skál og sleif til að hræra.



- Setjið smjör, flórsykur og púðursykur í skál. Peytið með rafmagnsþeytara.
- Bætið við eggj, hveiti, vanilludropa og matarsóða. Hrærið með sleif.



- Þegar deigið er tilbúið má bæta við súkkulaði.
- Notið skeið til að móta kökur úr deiginu og raðið á bökunarplötu.



- Rúllið upp deiginu og skerið í bita. Raðið á bökunarpappír og bakið í ofni í 10-12 mínútur.