

Jógúrtkökur í pappformum

200 gr smjörlíki

1 ½ dl sykur

2 egg

5dl hveiti

½ tsk matarsódi

½ tsk. salt

1 tsk.vanilludropar

1 dós karamellujógúrt

50 gr suðusúkkulaði

Aðferð:

1. Stillið ofninn á blástur 180°C
2. Brytjið niður suðusúkklaði.
3. Hrærið saman sykur og smjörlíki með rafmagnsþeytara þar til það er létt og ljóst.
4. Bætið eggjunum saman við og hrærið áfram í 1-2 mínútur
5. Látið hveiti, matarsóda, salt, vanilludropa og jógúrt saman við og hrærið vel saman. ATH: 2 -3 mín. ætti að vera hæfilegur tími því ef hrært er of lengi geta kökurnar orðið seigar.
6. Verkið hliðarnar með sleikju og blandið súkkulaðinu vel saman við með sleif.
7. Látið deigið í pappamót með teskeið (u.þ.b. ½) bakið raðið á bökunarplötu og bakið í 15 mínútur eða þar til kökurnar eru orðnar ljósbrúnar.
Passið að hafa gott bil á milli svo kökurnar klessist ekki saman