Sjokoladekjeks med karamell og havsalt

Vi har alle våre tilbøyeligheter. Som ung var jeg opptatt av høye, mørke menn (til jeg fant meg min egen). Nå er (en av) mine store svakheter små, mørke sjokoladekjeks!

Black beauties:

(Ca 12-14 kjeks)

20 g smør
85 g mørk sjokolade
1 stort egg
50 g sukker (pluss ca 50 g til utbaking)
45 g mandelmel

50 hvetemel
0,25 ts bakepulver
7 eller 14 Dumble karamell (avhengig av om du vil ha en hel eller halv inni), jeg brukte den med crisp
litt havsalt
melis til utbaking

Smelt smør og sjokolade over vannbad. Pisk egg og 50 sukker til en luftig eggedosis. Rør inn den smeltede sjokoladen. Bland sammen mandelmel, mel og bakepulver i en annen bolle. Ha så det tørre i røren og vend alt sammen. Dekk med plast og sett kaldt i 1-2 timer til røren er fast. Sett ovnen på 160 grader. Legg så bakepapir på et stekebrett. Ta en spiseskje deig og flat den litt slik at du kan brette den rundt en karamell og litt havsalt. Trill så til kuler. Ha 50 g sukker i en skål og melis i en annen. Rull hver kule først i sukker og så i melis. Vær raus. Legg på stekebrett og press de litt ned. Stek i 11-14 minutter midt i ovnen. Avkjøl på rist og oppbevar i en tett boks.