



Oatmeal Chocolate Chip Cookies

Ingredients

300 g havregryn (små, lettkokte)
200 hvetemel
1 ts natron
180 g smør
150 g hvitt sukker
150 g brunt sukker
1 ts vaniljeekstrakt
2 store egg
250 g chocolate chips eller kokesjokolade (se tips)



Instructions

Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle.

Pisk mykt smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeekstrakt og deretter de tørre ingrediensene. Vend til slutt inn chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade.

Sett deigen i runde topper på bakepapirkledde stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 min.

Avkjøles på platen i 10 min før de flyttes på rist og avkjøles helt.

Tips

Hvis du synes deigen virker for bløt til å forme den til runde topper, lar du den bare stå i kjøleskapet en stund til den blir fastere.

Det kan være lurt å steke en prøvecake først for å se om kakene flyter passe mye ut under steking. Tilsett litt ekstra hvetemel hvis prøvekaken flyter ut for mye.

Oppbevar cookiesene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/oatmeal-chocolate-chip-cookies>