



---

## Triple Choc Chip Cookies

### Ingredients

150 g smør  
150 g lyst brunt sukker  
1 vaniljestang  
1 stort egg  
3 ss lys sirup  
3 ss kakao  
1,5 ts bakepulver  
225 g hvetemel  
100 g melkesjokolade  
100 g hvit sjokolade  
100 g mørk sjokolade



### Instructions

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn frøene fra vaniljestangen og egget. Rør i sirup og kakao. Sikt mel og bakepulver og bland i så du får en jevn deig.

Hakk opp sjokoladen i passe store biter og bland inn i deigen til slutt.

Del deigen i 30 like store biter og form til kuler som legges på stekeplater dekket med bakepapir. Beregn godt avstand mellom kakene, for de flyter utover under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

Kakene oppbevares i tette sluttet kakeboks.

Se også "Triple Choc Cookies".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/triple-choc-chip-cookies>