



## Seige Chocolate Chip Cookies

### Ingredienser

200 g smør  
200 g melis  
0,5 dl lys sirup  
(eller karamellsaus på flaske fra Freia)  
250 g hvetemel  
2 ts vaniljesukker  
3 ts kakao  
1,5 ts bakepulver  
200 g chocolate chips eller kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, melis og sirup (eller karamellsaus) til luftig smørkrem. Sikt sammen de tørre ingrediensene og tilsett. Bland deigen godt sammen. Rør i chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade.

Sett runde topper med to spiseskjeer med god avstand på bakepapkledde stekeplate. Trykk toppene litt flate og runde med fingrene. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

### Tips

I cookiesene på bildet har jeg brukt ekte, amerikanske chocolate chips ("Toll House real semi-sweet chocolate morsels" fra Nestlé). Disse er en god del større enn de norske sjokoladedråpene (fra Freia), som fås kjøpt i vanlige norske matvarebutikker. Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt hos matvarekjeden Centra og i noen av butikkene til Deli de Luca (1 pk = 340 g). Får du ikke tak i disse, er grovt

hakket kokesjokolade et godt alternativ.

La kakene helst avkjøle helt på stekeplaten etter at de er stekt, ellers kan de lett gå i stykker. Når kaken er kalde stivner de til og blir mindre skjøre.

Oppbevar kakene i en tett kakeboks. Kakene kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/seige-chocolate-chip-cookies>