Cookies med sjokolade og aprikos

Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
♥ 3 dl havregryn (små, lettkokte)
♥ 100 g tørkede aprikoser
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker (se tips). Sikt sammen mel og bakepulver og bland i. Ha deretter i havregryn, hakkede aprikoser og hakket kokesjokolade. (Sett deigen eventuelt i kjøleskapet en liten stund dersom du synes den virker veldig myk i konsistensen.)

Form deigen til 30 runde kaker. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand og trykk dem litt flate med hendene (eller bruk undersiden av et glass som dyppes i sukker).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15 - 20 minutter, eller til de er lett gylne. Avkjøles på platen i 10 min før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

♥ Bruk lysebrunt sukker (demerarasukker) til disse cookiesene, og ikke mørkebrunt farinsukker.

♥ Kakene oppbevares best i kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/cookies-med-sjokolade-og-aprikos