



## Cafe Bakeriets Original-cookies

### Ingredienser

240 g hvetemel  
60 g havremel  
140 g sukker  
3 ts bakepulver  
140 g smør  
1 eggeplomme  
75 g karamellsaus  
1/3 dl vann  
130 g melkesjokolade  
130 g kokesjokolade  
25 g hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, havremel og sukker i en bolle. Tilsett smør og smuldre det i det tørre. Tilsett så eggeplommen, karamellsaus og vann. Bland til en jevn deig. Ha så i grovt hakket sjokolade og fint hakkede hasselnøtter.

Form deigen til 20 cookies som trykkes flate med fingrene slik at de blir ca 1 cm tykke, runde kaker. Legg dem på to bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom.

Forvarm ovnen til 200°C. Sett cookiesene midt i ovnen og senk deretter varmen på ovnen til 175°C. Stek cookiesene i ca 15 min. Gjenta med den andre stekeplaten. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

♥ Havremel fås kjøpt i de aller fleste velassorterte matvarebutikkene. Får du ikke tak i havremel, kan du kjøpe vanlige, små havregryn i food processor til du får melkonsistens.

♥ Bruk ferdigkjøpt karamellsaus på flaske.

♥ Tilsett litt ekstra vann og karamellsaus hvis du synes at deigen virker for fast.

♥ Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks eller i fryseren.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/caffe-bakeriets-original-cookies>