Pumpkin Spice Chocolate Chip Cookies (Gresskarcookies)

Ingredienser

- ♥ 300 g smør
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 300 g brunt sukker
- ♥ 3 egg
- ♥ 1 ss vaniljeekstrakt
- ♥ 0,5 dl gresskarpuré (se tips)
- ♥ 1,5 ts natron
- ♥ 1 ss kanel
- ♥ 1,5 ts ingefær
- ♥ 1 ts muskat
- ♥ 0,75 ts nellik
- ♥ 400 g hvetemel
- ♥ 175 g pekannøtter
- ♥ 350 g chocolate chips (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Vend inn vaniljeekstrakt og gresskarmosen. Bland så inn natron og krydderet (se tips).

Tilsett hvetemelet og arbeid det inn så deigen blir jevn. Tilslutt tilsettes grovt hakkede pekannøtter og mesteparten av sjokoladebitene (hold til siden ca. en håndfull sjokoladebiter til å ha oppå kakene etter at de er stekt).

La deigen eventuelt stå i kjøleskapet i 30 minutter, så den blir fastere.

Dekk stekeplater med bakepapir og form rund cookies. Jeg bruker omtrent 3 ss deig per kake og steker ikke mer enn 4-6 om gangen, siden de flyter noe utover under stekingen (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter. Straks kakene tas ut av ovnen, kan du legge på noen ekstra sjokoladebiter på toppen av hver kake. La kakene avkjøles på stekeplaten i noen minutter før de forsiktig flyttes over på en rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

♥ Gresskarpuré kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen! Det trengs ikke så store mengder i denne oppskriften, men ferdiglaget gresskarmos kan oppbevares i kjøleskapet og brukes i **Pumpkin Spice Latte** og ulike typer bakverk, se f eks **Pumpkin Pancakes**, **Pumpkin Spice Cake** og **Pumpkin Cupcakes**. Del opp et lite gresskar. Damp gresskarkjøttet i en kjele med litt vann, til bitene har blitt helt møre. Mos bitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos.

♥ I stedet for kanel, ingefær, muskat og nellik i denne oppskriften, kan du bruke 2 ss ferdigblandet Pumpkin Spice.

♥ Bruk gjerne chocolate chips eller mørke sjokoladeknapper hvis du får tak i det, ellers går det også helt fint å bruke vanlig kokesjokolade som hakkes opp i biter.

♥ Det kan være smart å steke en prøvekake først, så ser du hvor mye kaken flyter utover under stekingen, og da kan du beregne bedre hvor mange det er plass til på platen om gangen.

♥ Cookiesene oppbevares innpakket i plast, så de beholder den myke kjernen. De er også fine å fryse.

♥ For flere oppskrifter på Chocolate Chip Cookies, se **HER**.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pumpkin-spice-chocolate-chip-cookies-gresskarcookies