Verdens beste Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



150 g smør
50 g sukker
200 g brunt sukker
2 store egg
150 g hvetemel
100 g fin sammalt hvete
0,5 ts bakepulver
150 g kokesjokolade
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Bland det tørre og rør inn i deigen. Hakk sjokoladen og valnøttene og ha i til slutt.

Bruk to spiseskjeer og sett topper på 3 stekeplater dekket med bakepapir (sett 12 topper på hver plate - det skal bli ca. 36 stk til sammen). Trykk de litt flate med baksiden av en stekespade, eller bruk hånden. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Avkjøles 10 min på platen før de flyttes på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Hvis du synes at kakene ikke flater tilstrekkelig ut under steking, kan du bruke baksiden av en stekespade og trykke dem enda litt flatere etter at det har gått 5 min av steketiden.

♥ Kakene kan oppbevares i en tett kakeboks, eller de kan fryses.

♥ Jeg bruker lysebrunt demerarasukker i denne oppskriften. Det går også fint å lage disse cookiesene med bare hvitt sukker og bare fint hvetemel. Nøttene kan sløyfes.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-chocolate-chip-cookies