



## 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 stekepade, 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 stekepade 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>