# Toll House Chocolate Chip Cookies




### Ingredienser

225 g smør
150 g sukker
150 g brunt sukker
2 store egg
2 ts vaniljeessens
1 ts natron
320 g hvetemel
350 g kokesjokolade (se tips)
150 g pecannøtter eller valnøtter

### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene under fortsatt pisking. Rør så inn vaniljeessens og natron. Bland til slutt inn hvetemelet, grovt hakkede nøtter og grovt hakket kokesjoklade (eller chocolate chips, se tips). Sett deigen kjølig i 30 min.

Form store kuler av deigen (ca 1 toppet spiseskje med deig til hver kake). Sett dem på stekeplate dekket med bakepapir (maks 9 stk på hver plate, for kakene flyter litt ut under stekingen). Trykk kakene litt flate med hendene.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min (kakene skal være litt gyldne i kantene). La cookiesene avkjøles på platen i 10 min, slik at de stivner litt før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

### Tips

Vil du lage mindre cookies, setter du topper av kakedeigen med to teskjeer. Stekes i 9-10 min. Du får da ca 60 stk.

I cookiesene på bildet har jeg brukt ekte, amerikanske chocolate chips ("Toll House real semi-sweet chocolate morsels" fra Nestlé). Disse er en god del større enn de norske sjokoladedråpene (fra Freia), som fås kjøpt i vanlige norske matvarebutikker. Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt hos matvarekjeden Centra og i noen av butikkene til Deli de Luca (1 pk = 340 g). Får du ikke tak i disse, er grovt hakket kokesjokolade et godt alternativ.

2 ts vaniljeessens tilsvarer ca 1 liten flaske, som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker.

Se også oppskrift på "Cookies" og "Chocolate Chip Cookies".

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/toll-house-chocolate-chip-cookies