Crispy Chocolate Chunk Cookies



Ingredienser

200 g smør
1,5 dl brunt sukker
1 dl sukker
1 ts vaniljeessens
1 stort egg
1 ts natron
3 dl hvetemel
3,5 dl cornflakes
2,5 dl havregryn
100 g valnøtter
300 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker, brunt sukker, vaniljeessens og egget. Rør inn natron. Bland deretter inn hvetemelet til en jevn deig. Ha så i havregryn, grovt hakkede valnøtter, grovt hakket sjokolade og cornflakes (knus dem gjerne litt med hendene før de has i deigen). Bland alt godt.

Sett runde kuler av deigen på bakepapirkledde stekeplater. Beregn litt avstand, fordi kakene flyter litt ut under steking. Trykk kulene lett ned med hendene, slik at de blir litt flatere.

Stek cookiesene midt i ovnen ved 190°C i ca 12-15 min og de er lett gyldne i kantene. Avkjøl cookiesene i 10 minutter på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/crispy-chocolate-chunk-cookies