Cookies i langpanne



Ingredienser

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

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 og grovt hakket kokesjoklade (eller chocolate chips, se tips).

Trykk deigen utover i en bakepapirkledd, stor langpanne eller en stekeplate dekket med bakepapir. Det er ikke nødvendig at deigen klemmes helt ut i kanten av langpannen. Det viktigste er at deigen er ca 6-8 mm tykk over det hele. Deigen vil flyte noe ut under stekingen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Kaken skal bli lett gylden. Ta den ut av ovnen og avkjøl noe. Skjær kaken opp i store cookies i ulike (og gjerne litt ujevne) trekant- og firkantfasonger.

Flytt cookiesene over på rist med en stekespade og la de bli helt kalde. Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Tips

Du kan tilsette 200 g valnøtter eller pecannøtter i deigen hvis du ønsker.

I cookiesene på bildet har jeg brukt hakket kokesjokolade. Hvis du får tak i, kan du også bruke 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).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cookies-i-langpanne