Seige Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



200 g smør
200 g melis
0,5 dl lys sirup
(eller karamellsaus på flaske fra Freia)
250 g hvetemel
2 ts vaniljesukker
3 ts kakao
1,5 ts bakepulver
200 g chocolate chips eller kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, melis og sirup (eller karamellsaus) til luftig smørkrem. Sikt sammen de tørre ingrediensene og tilsett. Bland deigen godt sammen. Rør i chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade.

Sett runde topper med to spiseskjeer med god avstand på bakepapirkledd stekeplate. Trykk toppene litt flate og runde med fingrene. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

Tips

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.

La kakene helst avkjøle helt på stekeplaten etter at de er stekt, ellers kan de lett gå i stykker. Når kaken er kalde stivner de til og blir mindre skjøre.

Oppbevar kakene i en tett kakeboks. Kakene kan også fryses.

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

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