Triple Choc 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
100 g kokesjokolade
100 g melkesjokolade
100 g hvit sjokolade

Pynt:
100 g kokesjokolade
100 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, melis og sirup (eller karamellsaus) til luftig smørkrem. Sikt sammen de tørre ingrediensene og tilsett. Bland deigen godt sammen.

Sett runde topper med to spiseskjeer med god avstand på bakepapirkledd stekeplate. Trykk toppene til runde, flate kaker med fingrene. Hakk kokesjokoladen, melkesjokoladen og den hvite sjokoladen opp i store biter. Trykk biter av alle tre typer med sjokolade ned i cookiesene. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

Avkjøl kakene (se tips). Smelt kokesjokoladen over vannbad. Ha den i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull nederste i kremmerhuset og ringle sjokolade over hver cookies. Sett kjølig til sjokoladen har stivnet. Smelt deretter den hvite sjokoladen over vannbad. Ha den i et lite kremmerhus laget av matpapir. Klipp et lite hull nederste i kremmerhuset og ringle hvit sjokolade over hver cookies. Sett kjølig til den hvite sjokoladen har stivnet.

Tips

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 og helst litt kjølig. Kakene kan også fryses.

Se også "Triple Choc Chip Cookies".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/triple-choc-cookies