Cookies med sjokolade og peanøtter

Ingredienser



250 g smør
185 g sukker
185 g brunt sukker
2 ts vaniljeekstrakt
2 store egg
1 ts natron
375 g hvetemel
300 g melkesjokolade
300 g salte peanøtter

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker og brunt sukker. Pisk inn vaniljeekstrakt og eggene, ett om gangen. Bland så i natron og hvetemelet til du får en jevn deig. Ha til slutt i grovt hakket melkesjokolade og hele peanøtter (se tips). Sett deigen eventuelt en stund i kjøleskapet dersom den virker veldig myk.

Form deigen til 40 runde kuler som trykkes litt flate med fingrene. Sett dem på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter noe ut under steking. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter. Kakene skal være lysebrune i kantene.

Avkjøl cookiesene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist ved hjelp av en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Cookiesene kan også lages med hakkede peanøtter. Da får kakene en litt finere konsistens.

Cookies med sjokolade og peanøtter oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "**Sjokolade- og peanøttkjeks**".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cookies-med-sjokolade-og-peanotter