Cookies med hvit sjokolade og macadamianøtter



Ingredienser

150 g smør
100 g brunt sukker
1 egg
1 vaniljestang (se tips)
1 ts bakepulver
200 g hvetemel
200 g hvit sjokolade
200 g macadamianøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med brunt sukker. Pisk inn egget. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden med en skarp kniv. Tilsett i smørkremen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i til en jevn deig.

Hakk hvit sjokolade og macadamianøtter fint. Bland halvparten i deigen (resten skal brukes til pynt).

Form deigen til valnøttstore kuler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand. Trykk dem litt flate og klem på hvit sjokolade og hakkede nøtter.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15. Kakene skal være lyst gyldne (se tips). Avkjøl kakene på platen i 10 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Bruk lysebrunt sukker, enten demerarasukker (kornete) eller lyst muscovadosukker (mykt).

Frø fra vaniljestangen kan byttes ut med 1 ts vaniljesukker eller 0,5 ts vaniljeessens. Ekte vaniljestang gir likevel best vaniljesmak.

Pass på at du ikke steker kakene for lenge, da blir den hvite sjokoladen brun. Skulle dette likevel skje, kan du pynte kakene ved å ringle over smeltet hvit sjokolade når kakene er avkjølte.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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