Sjokoladecookies

Ingredienser



500 g smør
3 dl sukker
2,5 dl brunt farin
4 store egg
1 ss vaniljesukker
1 ts sitronsaft
2 ts natron
1 ts kanel
1,5 dl havregryn
7,5 hvetemel
300 g kokesjokolade
5 dl hakkede nøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med sukker og brunt farin. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i resten av ingrediensene. Grovt hakket kokesjokolade og blandede hakkede nøtter tilsettes til slutt. Deigen blir nokså klissete i konsistensen.

Lag kaker på bakepapirdekkede stekeplater ved å bruke 1 ss deig og smøre utover med fuktige fingre til runde, ikke for tykke kaker (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 185°C i ca 10 min. Kakene skal være lyst brune. Avkjøl kakene et par minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Brunt farin er helt mykt, kompakt mørkebrunt sukker (såkalt mørkt muscovadosukker). Brunt farin fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (blå pakning fra DanSukker.)

Bruk forskjellig type nøtter, for eksempel hasselnøtter, valnøtter, mandler osv.

Disse cookiesen skal bli sprø i konsistensen. For å få til det, må deigen smøres utover til nokså tynne kaker. Bruk fuktige fingertupper til å smøre ut/klappe ut deigen med.

"Sjokoladecookies" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladecookies