Det søte liv...

Amerikanske cookies



Ingredienser

8 ss mykt smør
100 g hvitt sukker
100 g brunt sukker
1 stort egg
1 ts vaniljeekstrakt
2 ts vann
1 ts bakepulver
4 dl hvetemel
100 g valnøtter eller mandler
100 g sjokolade (gjerne både mørk og hvit)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig. Tilsett hvitt og brunt sukker og pisk videre til smørkrem. Pisk inn egget. Rør sammen vaniljeessens og vann og tilsett. Sikt mel og bakepulver og bland inn til en jevn deig. Ha i grovt hakkede nøtter og sjokolade til slutt.

Form deigen til 12 kaker som trykkes flate på bakepapirdekkede stekeplater. La det være godt med plass mellom hver kake, for de flyter ut under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i ca 20 min, til de er pent gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist.

Tips

Vaniljeekstrakt kan byttes ut med 1 ss vaniljesukker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amerikanske-cookies