Triple Choc Chip Cookies



Ingredienser

150 g smør
150 g lyst brunt sukker
1 vaniljestang
1 stort egg
3 ss lys sirup
3 ss kakao
1,5 ts bakepulver
225 g hvetemel
100 g melkesjokolade
100 g hvit sjokolade
100 g mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn frøene fra vaniljestangen og egget. Rør i sirup og kakao. Sikt mel og bakepulver og bland i så du får en jevn deig.

Hakk opp sjokoladen i passe store biter og bland inn i deigen til slutt.

Del deigen i 30 like store biter og form til kuler som legges på stekeplater dekket med bakepapir. Beregn godt avstand mellom kakene, for de flyter utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også "Triple Choc Cookies".

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

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