World Peace Cookies



Ingredienser

200 g smør
150 g lysebrunt sukker (demerara)
50 g sukker
1 ts vaniljeessens
30 g kakao
0,5 ts natron
175 g hvetemel
175 g chocolate chips (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, brunt sukker og vanlig, hvitt sukker til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og kakao. Bland mel og natron og visp i (bruk håndmikser i ca 30 sekunder til deigen blir glatt og luftig). Rør i chocolate chips (eller grovhakket kokesjokolade).

Form deigen til en tykk rull og sett i kjøleskapet i minst 3 timer (deigen kan også oppbevares lenger i kjøleskapet innpakket i plast eller fryses).

Når kakene skal bakes, skjæres rullen i skiver som er ca 1 cm tykke. Bruk en stor, skarp kniv. Dersom skivene går litt i stykker, er det bare å klemme dem sammen igjen.

Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater med litt god avstand i mellom.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min. Kakene vil da fortsatt se myke og litt ustekte ut, men det er slik de skal være. La kakene avkjøles på platen i ca 15 min før de forsiktig flyttes over på rist (vær varsom, se tips) og avkjøles helt.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Tips

I cookiesene på bildet er det brukt amerikanske chocolate chips (kjøpt hos Meny). Du kan også bruke mørke sjokoladelinser (fra Freia) eller enkelt og greit grovt hakket kokesjokolade.

Merk at disse cookiesene ikke inneholder egg. Det gjør at de får en helt spesiell mør og litt skjør konsistens. Kakene må behandles forsiktig så de ikke går i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/world-peace-cookies