Small Monster Cookies



Ingredienser

250 g smør
180 g sukker
180 g brunt sukker (se tips)
2 store egg
1 ts hornsalt
1 ts vaniljesukker
300 g hvetemel
200 g kokesjokolade
120 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med sukker og brunt sukker. Pisk inn eggene. Bland mel med hornsalt og vaniljesukker. Rør dette i smørkremen så du får en jevn deig. Bland i hakkede nøtter og sjokolade til slutt.

Sett deigen i små topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Kakene flyter litt utover under stekingen, så beregn litt plass mellom kakene.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Jeg har brukt mykt, mørkebrunt muscovado sukker til disse cookiesene ("Brun farin" fra Dansukker, som finnes i de fleste store matbutikkene). Dette gir god, karamellaktig smak og seig konsistens på cookiesene. Men du kan også bruke vanlig, lysebrunt sukker (demerara sukker).

"Small Monster Cookies" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/small-monster-cookies