Cowboy Cookies

Ingredienser



350 g smør
3,5 dl sukker
3,5 dl brunt sukker
3 store egg
1 ss vaniljeessens
1 ts bakepulver
1 ts natron
1 ts kanel
7 dl hvetemel
7 dl havregryn (små, lettkokte)
7 dl chocolate chips (se tips)
4,5 dl pecannøtter
4,5 dl kokos (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og brunt sukker (ca 5 min). Pisk inn eggene, ett om gangen (pisk en god stund mellom hvert egg) til en luftig smørkrem. Bland i vaniljeessens. Ha deretter i bakepulver, natron, kanel og hvetemelet. Rør til en jevn deig. Tilsett så havregryn, chocolate chips (se tips), hakkede pecannøtter og kokos.

Form deigen til passe store, runde cookies som legges på bakepapirdekkede stekeplater (ca 0,5 dl deig pr cookie).

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

I stedet for chocolate chips (fås kjøpt i enkelte matvarebutikker som fører amerikanske produkter, f.eks. Ultra og Centra), går det fint å bruke mørke sjokoladelinser fra Freia eller rett og slett grovt hakket kokesjokolade.

I USA får man dessuten kjøpt grovt revet kokos i store strimler (sweetened coconut flakes). Jeg fikk dette tilsendt fra min søster som bor der, og har ikke sett dette i norske butikker enda, men det er mulig at Ultra og Centra også har dette. Uansett går det også helt greit å bruke vanlig, revet kokos (eventuelt kan du bruke revet fersk kokos).

Pecannøtter kan byttes ut med hakkede valnøtter.

"Cowboy Cookies" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av disse cookiesene.

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

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