Oreo Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



180 g mykt smør
2,5 dl brunt sukker
1,25 dl sukker
1 stort egg
1 eggeplomme
1,5 ts vaniljeessens
0,5 ts natron
4,5 dl hvetemel
2,5 dl chocolate chips (se tips)
15 stk Oreokjeks

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker, hvitt sukker, egget og eggeplommen til en luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og deretter natron. Bland i melet til en jevn deig. Ha til slutt i chocolate chips og grovt hakkede Oreokjeks.

Form store, runde kaker og legg på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15-18 min, eller til kakene er gyldne i kantene. Avkjøl cookiesene på platen i 10 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Amerikanske chocolate chips fås kjøpt i velassorterte matvareforretninger, blant annet hos Meny. Det går fint å bruke sjokoladelinser (fra Freia) eller grovt hakket kokesjokolade i stedet.

Oppskriften er beregnet på 30 stk cookies. Jeg lagde mine litt større enn vanlig, og fikk da 26 stk.

"Oreo Chocolate Chip Cookies" oppbevares i tettsluttet kakeboks. Kakene kan også fryses.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oreo-chocolate-chip-cookies