



## 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 tette sluttet kakeboks. Kakene kan også fryses.

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://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>