Nutella Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



125 g smør
100 g brunt sukker
225 g hvitt sukker
1 ts vaniljeessens (se tips)
2 store egg
1 ts natron
75 g Nutella (se tips)
4,5-5 dl hvetemel (se tips)
250 g chocolate chips (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør med brunt og hvitt sukker. Tilsett vanilje og eggene, ett om gangen, og pisk til en luftig smørkrem. Pisk så inn natron og Nutella. Bland så i hvetemelet til en jevn og klumpfri deig. Vend i chocolate chips (eller hakket kokesjokolade) til slutt. La deigen stå kjølig i 15-30 minutter så den blir fastere i konsistensen.

Form rund kuler av deigen som settes på bakepapirdekket stekeplate med god avstand mellom hver cookies (husk at det kan være lurt å steke en prøvekake først, se tips). Stek cookiesene midt i ovnen ved 180°C i ca 10-12 min. Avkjøl kakene på platen i 5-10 min og flytt de så forsiktig over på en rist med en stekespade.

Kakene er kjempegode mens du er lunkne og nystekte.

Tips

I stedet for vaniljeessens eller -ekstrakt kan du bruke 0,5 ts vaniljepulver for ekstra god vaniljesmak.

Nutella er et deilig sjokolade- og hasselnøttpålegg. Nutella er litt mer mørkere og mer flytende i konsistensen enn den norske varianten Nugatti, men cookiesene kan også lages med annet sjokoladepålegg.

Amerikanske chocolate chips fås kjøpt i enkelte velassorterte matvarebutikker (blant annet hos Meny). For smaken sin del, går det like fint å bruke grovt hakket kokesjokolade i stedet for chocolate chips.

Jeg brukte 4,5 dl hvetemel og synes kanskje at cookiesene fløt litt for mye utover (selv om jeg vet at mange synes at det er stilig med slike store cookies:)), så et godt tips er å steke en prøvekake først. Synes du den flyter ut for mye under stekingen, blander du bare i mer hvetemel til du får cookies som blir slik du vil ha dem.

Cookiesene oppbevares kjølig i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene. La de bli helt kalde før du har dem i kakeboksen. Cookiesene er også kjempefine å fryse og tiner raskt!

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

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