Smash-cookies

Ingredienser



150 g smør
200 g sukker
150 g brunt sukker
3 egg
2 ts vaniljeekstrakt
2 ts bakepulver
2 ss kakao
400 g hvetemel
200 g Smash melkesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen, til du får en luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeekstrakt, bakepulver og kakao. Bland så i hvetemelet til en jevn deig.

Hakk opp Smash-sjokoladen og vend inn i deigen til slutt. La deigen stå i kjøleskapet i 15 minutter mens du varmer opp ovnen til 175°C.

Form deigen til spiseskjestore, runde kuler som settes på bakepapirdekkede stekeplater. Ha noe avstand mellom kakene, for de flyter litt utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 15 minutter.

Avkjøl de nystekte kakene på platen i noen minutter før de flyttes over på rist.

Kakene smaker aller best mens de fortsatt er varme!

Tips

Smash er en kjempepopulær sjokolade som finnes i litt ulike varianter. Jeg har brukt Smash melkesjokoladebarer som er på 35 g hver - altså 6 stk. Du kan også bruke samme mengde av de andre variantene av Smash. Bare hakk opp og vend inn i deigen på samme måte.

Smash cookies oppbevares i tettsluttet kakeboks. De kan også fryses og tiner raskt!

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

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