Double Chocolate Oreo Cookies



Ingredienser

♥ 225 g mykt smør
♥ 3 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts natron
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1 dl kakao
♥ 2,5 dl chocolate chips (se tips)
♥ 15-18 stk Oreokjeks (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukkeret. Tilsett eggene og piske videre til en luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeekstrakt og deretter natron. Bland i melet og kakao til en jevn deig. Ha til slutt i chocolate chips og grovt hakkede Oreokjeks. Sett deigen en stund i kjøleskapet.

Form store, runde kaker som du klemmer litt flate (jeg bruker ca. 75 g deig per kake). Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 minutter. Avkjøl cookiesene på platen i 10 minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Som nevnt innledningsvis har jeg her bruk Oreos med sjokoladekremfyll. Jeg har kjøpt disse kjeksene i USA. Det er mulig de allerede finnes i Norge også, men hvis

ikke, tipper jeg at de inntar landet snart. Uansett går det fint å bruke vanlige Oreos med hvitt kremfyll hvis du ikke får tak i de med sjokoladefyll.

♥ Jeg har brukt amerikanske chocolate chips, men det går også fint å bruke grovt hakket kokesjokolade.

♥ Cookiesene smaker aller best nystekte, men kan selvsagt oppbevares lenger enten i kakeboks eller fryses.

♥ Se også oppskrift på **Oreo Chocolate Chip Cookies** her på Det søte liv.

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

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