Det søte liv...

Chewy cookies med sjokoladebiter og appelsin

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 300 g brunt sukker
♥ 150 g hvitt sukker
♥ 70 g lys sirup
♥ 3 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 1 ts natron
♥ 500 g hvetemel
♥ 400 g sjokoladebiter (chocolate chips)

Fremgangsmåte

Rør mykt smør sammen med brunt og hvitt sukker til luftig smørkrem. Pisk inn sirupen og deretter eggene, ett om gangen. Pisk godt mellom hvert egg så smørkremen blir skikkelig luftig. Bland deretter inn vaniljeekstrakt og revet appelsinskall. Sikt mel og natron og ha i. Rør godt til du får en jevn deig. Bland i sjokoladebitene til slutt.

Del deigen i to deler og pakk hver del godt inn i plastfolie. Sett deigen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter tar du deigen ut av kjøleskapet og lar den stå i romtemperatur i ca. 1 time slik at den mykner igjen.

Form deigen til runde kuler som settes på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand mellom. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 minutter. De ferdigstekte kakene skal være gylne i kantene, men fortsatt myke.

La kakene avkjøles på stekeplaten i 10 minutter før de forsiktig flyttes over rist og avkjøles helt.

Tips

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

♥ Denne deigen virker bløt når den er nylaget, men den blir fastere av å ligge i kjøleskapet innpakket i plast til dagen etter.

♥ Cookiesene kan oppbevares i tettsluttet kakeboks. De er også veldig fine å fryse og holder da enda bedre på den myke, "chewy" konsistensen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chewy-cookies-med-sjokoladebiter-og-appelsin