Det søte liv...

Banancookies med valnøtter og sjokoladebiter



Ingredienser

- ♥ 180 g smør
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 150 g brunt sukker
- ♥ 1 stort egg
- ♥ 1,5 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 stor, moden banan (se tips)
- ♥ 0,5 ts natron
- ♥ 2,4 dl hvetemel
- ♥ 1 dl fin sammalt hvetemel
- ♥ 2 dl havregryn (små, lettkokte)
- ♥ 200 g kokesjokolade
- ♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn brunt sukker og egget til smørkremen er skikkelig luftig. Bland i vaniljeekstrakt og most banan og så natron. Rør godt. Ha så i hvetemel, fin sammalt hvete og havregryn og rør til en jevn deig. Ha til slutt i hakket sjokolade og valnøtter.

La deigen stå og svelle litt før du former deigen til runde baller som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene litt flate med fingrene og ha god avstand mellom siden de flyter litt utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 12-15 min. Ta kakene ut av ovnen og la de avkjøles på platen i ca 5 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Bruk skikkelig søt, moden banan for å få god banansmak på cookiesene. Bruk 1 stor eller 2 små bananer (det skal bli ca 1,2 dl bananmos).

♥ Cookiesene er fine å oppbevare i noen dager i tettsluttet kakeboks. De kan også fryses.

♥ Oppskriften er basert på Banana Walnut Chocolate Chunk Cookies som du også finner her på Det søte liv - eneste forskjellen er at jeg denne gangen hakket sjokoladen og valnøttene i små biter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banancookies-med-valnotter-og-sjokoladebiter