Havrecookies med trippel sjokolade



Ingredienser

- ♥ 300 g havregryn (små, lettkokte)
- ♥ 200 hvetemel
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 150 g hvitt sukker
- ♥ 150 g brunt sukker
- ♥ 1 ts Freia vaniljesukker
- ♥ 2 store egg
- ♥ 200 g smør
- ♥ 100 g Freia hvit sjokolade
- ♥ 100 g Freia mørk kokesjokolade
- ♥ 100 g Freia lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle, men hold til side omtrent halvparten av sukkeret.

Pisk mykt smør sammen med sukkeret du har holdt til side. Tilsett eggene og pisk videre til du får en luftig smørkrem.

Bland i de tørre ingrediensene.

Hakk sjokoladen og kna bitene inn i deigen (deigen skal bli nokså kompakt).

Form deigen til 12 store, runde baller som klemmes litt flate og legges på to bakepapirkledde stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter.

Avkjøl cookiesene på platen i 10 minutter før du flytter dem over på en rist og lar de avkjøles helt (med mindre du vil spise dem lunkne da, for da smaker de etter min mening aller best.. 😃).

Tips

♥ I disse cookiesene har jeg brukt tre favoritter fra Freia: Freia hvit sjokolade, Freia mørk kokesjokolade som heter Freia Selskapssjokolade og Freia lys kokesjokolade.

Visste du at Freia Selskapssjokolade ble lansert allerede i 1895! Freia Selskapssjokolade er en personlig favoritt hos meg fordi den er litt søtere og mildere enn Freia Dronning kokesjokolade. Men liker du veldig godt smaken av mørk sjokolade, går det fint å bytte ut Freia Selskapssjokolade med mørkere sjokolade fra Freia: Freia Dronning kokesjokolade eller Freia kokesjokolade 70%.

♥ Jeg lagde denne gangen 12 store cookies av deigen, men det er ikke noe i veien for å lage kjeksene mindre hvis du ønsker det, slik at du får ca. 20 cookies. Steketiden blir den samme, men du kan redusere varmen til 180°C.

♥ Havrecookies med trippel sjokolade kan oppbevares i en kakeboks, og de kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havrecookies-med-trippel-sjokolade