Det søte liv...

Myke sjokoladecookies



Ingredienser

♥ 50 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 2 egg
♥ 200 g brunt sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 100 g hvetemel
- -
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett grovt hakket kokesjokolade (200 g). La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og brunt sukker sammen til blandingen er luftig. Bland i sjokoladesmøret, vaniljesukker og bakepulver og rør godt. Ha så i hvetemelet og vend dette i deigen sammen med grovt hakket kokesjokolade (200 g).

Klikk deigen ut med to spiseskjeer på to stekebrett som er dekket med bakepapir (9 kaker på hver stekeplate, så det blir god plass rundt hver kake for de flyter litt utover under stekingen).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter. Kakene skal fortsatt være myke når de tas ut av ovnen. La kakene avkjøles på stekeplaten før du flytter dem over på en rist.

Hvis du ønsker, kan du sikte melis over kakene før servering, så blir de ekstra dekorative.

Tips

♥ Disse cookiesene inneholder mye kokesjokolade (200 g som smeltes og 200 g som hakkes, som er nettopp det som gir den gode, ekte sjokoladesmaken. Bruk gjerne kokesjokolade av god kvalitet.

♥ Vær nøye på at du ikke steker kakene for lenge. Det er meningen at de skal ha en myk kjerne også når de er kalde. Når du tar dem ut av ovnen, vil de virke bløte, men de blir fastere ved avkjøling.

♥ Stek gjerne en prøvekake først, så kan du se an og eventuelt tilpasse både konsistensen på deigen og steketiden.

♥ Disse sjokoladecookiesene er superfine å oppbevare i fryseren og de tiner raskt. De kan også oppbevares kjølig i en kakeboks, men personlig foretrekker jeg å fryse dem fordi Jeg synes de fort kan bli litt harde når de oppbevares i kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/myke-sjokoladecookies