Chocolate Crinkle Cookies

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 4 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g kakao
♥ 1 ss bakepulver
♥ 200 g kokesjokolade (se tips)

Pynt:
♥ 1 dl sukker
♥ 5 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og hvitt og brunt sukker til en luftig smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Bland inn vaniljeekstrakt. Sikt sammen mel, kakao og bakepulver og bland dette inn i deigen.

Hakk kokesjokoladen i små biter (du kan alternativt bruke ferdigkjøpte mini-sjokoladechips, se tips) og bland inn i deigen til slutt.

Dekk til deigen med plastfolie og sett den i kjøleskapet i minimum 4 timer (og gjerne over natten) slik at den blir fastere (se tips).

Ta litt og litt deig ut av kjøleskapet og form den til runde kuler (ca. 20–25 gram deig per kule).

Rull kulene først i sukker og deretter i melis (sukkerlaget gjør at melisen holder seg hvitere og penere under stekingen).

Sett kakene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom.

Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i ca. 12 minutter. Avkjøl kakene på platen i minst 5 minutter før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Bruk gjerne små sjokoladechips i deigen hvis du får tak i det. Hvis ikke, kan du hakke opp vanlig kokesjokolade i små biter.

♥ Deigen blir temmelig bløt og må derfor ligge i kjøleskapet helst over natten for å bli fast nok til at den kan trilles ut. Av samme grunn bør du ta bare litt og litt deig ut av kjøleskapet av gangen når du triller ut kulene, så ikke deigen blir liggende for lenge i romtemperatur og blir bløt igjen.

♥ De ferdigstekte kakene kan oppbevares i tett boks, gjerne i kjøleskapet. De kan også fryses.

♥ Crinkle Cookies kan lages med ulike smaker. Se for eksempel **Red Velvet Crinkle Cookies** her på Det søte liv.

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

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