Cookie Croissants (Crookies)



Ingredienser

♥ 6 store croissanter (eller 8 små)

Cookiedeig:
♥ 150 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 50 g brunt sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 100 g chocolate chips (se tips)

Pynt:
♥ 50 g melkesjokolade
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Finn frem croissantene.

Lag cookiedeigen ved å piske mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker, egget og vaniljeekstrakt. Sikt mel og bakepulver og bland det inn til du får en jevn deig. Kna inn chocolate chips (eller grovt hakket kokesjokolade).

Legg croissantene på en bakepapirdekket stekeplate. Skjær en dyp lomme i midten av hver croissant. Croissantene skal fortsatt henge sammen på baksiden.

Trill ut kuler av cookiedeigen og legg 3 stk inn i lommen på hver croissant.

Klem resten av cookiedeigen ut i flak som du legger på toppen av hver croissant og presser lett sammen. Det er ikke nødvendig å dekke hele toppen av croissantene med cookiedeig.

Stek croissantene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 10 - 15 minutter. Cookiedeigen oppå croissantene skal ha fått litt farge når croissantene er ferdig stekt, men det er viktig at cookiedeigen inni croissanten forblir bløt og yummy, så ikke stek dem for lenge. Ta platen ut av ovnen og la croissantene avkjøles i noen minutter.

Smelt melkesjokoladen og ringle den over croissantene. Sikt deretter over melis.

Tips

♥ Jeg har her brukt chocolate chips i mørk sjokolade fra Callebaut i cookiedeigen og melkesjokolade fra Callebaut oppå. Det går veldig fint med andre merker, og grovt hakket kokesjokolade går også fint å bruke.

♥ Crookies smaker aller samme dag de er laget. De kan fryses, og i så fall bør du varme dem litt i ovnen igjen ved tining, så smaker de som nylagde igjen.

♥ Croissanter fås kjøpt i bakerier og enkelte matbutikker. Det er mye godt man kan lage med ferdigkjøpte croissanter i tillegg til det jeg nevnte innledningsvis, se også **Cornetti alla crema (Italienske croissanter med vaniljekrem)** og **Croissant béchamel**, som fylles med ostesaus og skinke.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cookie-croissants-crookies