Million Dollar Cookies



Ingredienser

250 g smør
2,5 dl olje
2,5 dl sukker
2,5 dl brunt sukker
3 ts vaniljeessens
1 stort egg
1 ts natron
9 dl hvetemel
2,5 dl kokos
2,5 dl havregryn (se tips)
5 dl Honnikorn (se tips)
200 g kokesjokolade (se tips)

Pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør, olje, sukker og brunt sukker. Pisk inn vaniljeessens og egget. Rør deretter inn natron. Bland inn hvetemelet og rør til du får en jevn deig. Tilsett så kokos, havregryn, grovt hakket sjokolade (eller chocolate chips, se tips) og honnikorn.

Form deigen til 36 store kuler. Ha kulene på stekeplater dekket med bakepapir (ca 9 stk pr plate). Press kulene flate ved hjelp av bunnen på et glass som dyppes i sukker mellom hver gang (dette gjør at glasset ikke henger fast i deigen og at det fester seg et tynt lag sukker på toppen av kakene).

Stek cookiesene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min, til de er lett gyldne i kantene. Avkjøl cookiesene i 10 min på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

3 ts vaniljeessens tilsvarer ca 1,5 små flasker, som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. Ta av dråpesperren øverst på flaskene, slik at det går raskt å få vaniljeessensen ut av flaskene.

Bruk små, lettkokte havregryn til denne oppskriften.

I stedet for Honnikorn kan du bruke Kelloggs Rice Krispies (Multi-Grain) eller annen type søtet, sprø frokostblanding.

I cookiesene på bildet har jeg brukt ekte, amerikanske chocolate chips ("Toll House real semi-sweet chocolate morsels" fra Nestlé). Disse er en god del større enn de norske sjokoladedråpene (fra Freia), som fås kjøpt i vanlige norske matvarebutikker. Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt hos matvarekjeden Centra og i noen av butikkene til Deli de Luca (1 pk = 340 g). Hvis du bruker disse, kan du beregne 2,5 dl chocolate chips til denne oppskriften. Får du ikke tak i disse, er grovt hakket kokesjokolade et godt alternativ. Beregn da 200 g kokesjokolade til denne oppskriften.

Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de beholder den gode og litt sprøe konsistensen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/million-dollar-cookies