Oatmeal Chocolate Chip Cookies



Ingredienser

300 g havregryn (små, lettkokte)
200 hvetemel
1 ts natron
180 g smør
150 g hvitt sukker
150 g brunt sukker
1 ts vaniljeekstrakt
2 store egg
250 g chocolate chips eller kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle.

Pisk mykt smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeekstrakt og deretter de tørre ingrediensene. Vend til slutt inn chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade.

Sett deigen i runde topper på bakepapirkledde stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 min.

Avkjøles på platen i 10 min før de flyttes på rist og avkjøles helt.

Tips

Hvis du synes deigen virker for bløt til å forme den til runde topper, lar du den bare stå i kjøleskapet en stund til den blir fastere.

Det kan være lurt å steke en prøvekake først for å se om kakene flyter passe mye ut under stekingen. Tilsett litt ekstra hvetemel hvis prøvekaken flyter ut for mye.

Oppbevar cookiesene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oatmeal-chocolate-chip-cookies