Cookies med melkesjokolade

Ingredienser



- ♥ 225 g smør
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 150 g brunt sukker
- ♥ 2 store egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 320 g hvetemel
- ♥ 400 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene under fortsatt pisking. Rør så inn vaniljeekstrakt og natron. Bland deretter inn hvetemelet. Ha til slutt i grovt hakket melkesjokolade. Sett deigen kjølig i 30 minutter.

Form store kuler av deigen (ca 1 toppet spiseskje med deig til hver kake). Sett dem på stekeplate dekket med bakepapir (maks 9 stk på hver plate, for kakene flyter litt ut under stekingen). Trykk kakene litt flate med hendene.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter (kakene skal være litt gylne i kantene).

La cookiesene avkjøles på platen i 10 minutter, slik at de stivner litt før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

♥ Oppbevar cookiesene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-med-melkesjokolade