Hillary Clinton's Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



200 g smør
1 dl sukker
2 dl brunt sukker
1 ts vaniljeessens
2 egg (M)
1 ts natron
3 dl hvetemel
4 dl havregryn (små, lettkokte)
300 g chocolate chips eller kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker og hvitt sukker til dette blir luftig. Pisk inn vaniljeessens og deretter eggene, ett om gangen. Bland så i natron og hvetemel til du får en glatt deig. Rør i havregryn og til slutt chocolate chips (se tips) eller grovt hakket kokesjokolade.

Sett små topper deig med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand mellom hver kake (se tips). Stek cookiesene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til kakene er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig løftes over på rist med en stekespade og avkjøles helt. Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Tips

Originaloppskriften har amerikanske mål, som jeg har gjort om til norske mål. Dette kan medføre at deigen enten blir littegrann for fast eller littegrann for løs i

konsistensen. Stek derfor en prøvekake for å sjekke om kakene flyter passe mye ut under steking. Hvis de flyter ut for mye, kan du tilsette mer hvetemel. Dersom de flyter ut for lite, kan du trykke kakene litt flate med fingrene før de stekes.

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). Får du ikke tak i disse, er grovt hakket kokesjokolade et godt alternativ.

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

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