Cafe Bakeriets Original-cookies

Ingredienser



240 g hvetemel
60 g havremel
140 g sukker
3 ts bakepulver
140 g smør
1 eggeplomme
75 g karamellsaus
1/3 dl vann
130 g melkesjokolade
130 g kokesjokolade
25 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, havremel og sukker i en bolle. Tilsett smør og smuldre det i det tørre. Tilsett så eggeplommen, karamellsaus og vann. Bland til en jevn deig. Ha så i grovt hakket sjokolade og fint hakkede hasselnøtter.

Form deigen til 20 cookies som trykkes flate med fingrene slik at de blir ca 1 cm tykke, runde kaker. Legg dem på to bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom.

Forvarm ovnen til 200°C. Sett cookiesene midt i ovnen og senk deretter varmen på ovnen til 175°C. Stek cookiesene i ca 15 min. Gjenta med den andre stekeplaten. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Havremel fås kjøpt i de aller fleste velassorterte matvarebutikkene. Får du ikke tak i havremel, kan du kjøre vanlige, små havregryn i food processor til du får melkonsistens.

♥ Bruk ferdigkjøpt karamellsaus på flaske.

♥ Tilsett litt ekstra vann og karamellsaus hvis du synes at deigen virker for fast.

♥ Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks eller i fryseren.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-bakeriets-original-cookies