Christmas Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



200 g smør
150 g sukker
150 g brunt sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
250 g mel
200 g chocolate chips
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk smør, sukker og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeessens, bakepulver og hvetemel. Tilsett så chocolate chips (du kan også bruke hakket kokesjokolade) og grovt hakkede valnøtter.

Sett runde topper med to spiseskjeer på bakepapirdekkede stekeplater (se tips). Beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter utover under stekingen. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min til kakene er gyldne i kantene. La kakene avkjøles på platen før de flyttes på rist og avkjøles helt.

Serveres nystekte!

Tips

For å få sprøe kanter, men myk og chewy kjerne er det viktig at du former deigen til kuler og ikke flate kaker. Former du kuler vil kakene bli tykke på midten, selv om de

flyter utover i kantene - og dermed har du den myke konsistensen i midten av cookiesene som er meningen å ha her. Former du deigen flatere, vil du få sprøere kjeks - men som selvsagt er like på smak.

Cookiesene kan oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast eller i en boks. De kan også fryses.

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

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