Det søte liv...

Loriens sjokoladecookies



Ingredienser

250 g smør
2 dl sukker
2 dl brunt sukker
2 store egg
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
5,5 dl hvetemel
250 g hasselnøtter
300 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker til lys og luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland det tørre og rør inn til en jevn deig. Vend til slutt i grovt hakkede hasselnøtter og kokesjokolade.

Sett deigen på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand mellom kakene. Bruk en stor spiseskje deig per kake og press de litt ned med fingrene. Det skal bli ca 28 stk cookies.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 8-12 min (se tips). Avkjøl de stekte kakene på platen i 10 min, så de blir fastere i konsistensen. Flytt de deretter over på rist.

Tips

Som nevnt er cluet å ikke steke cookiesene for lenge. Lorien har angitt steketiden til 8 min, men jeg syntes dette ble for lite og stekte mine i 12 min. Cookiesene mine

ble likevel myke i konsistensen.

Kakene må avkjøles en stund på platen før de flyttes over på rist, ellers går de lett i stykker.

"Loriens sjokoladecookies" er fantastiske helt nystekte. Når de er kalde, kan de has i en tettsluttet kakeboks og oppbevares der.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/loriens-sjokoladecookies