Coffee Chocolate Chip Cookies



Ingredienser

125 g smør
225 g brunt sukker
3 ss hvitt sukker
1 stort egg
0,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
1,5 ts espressopulver
250 g hvetemel
200 g chocolate chips (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt og hvitt sukker. Pisk inn egget så du får en luftig smørkrem. Bland i de tørre ingrediensene til en jevn deig. Vend til slutt i sjokoladebitene.

Form deigen til 24 stk runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater med litt god avtand mellom. Klem kulene litt flate med fingrene så de blir sirkler som er ca 5 cm i diameter.

Stekes midt i ovnen ved 160°C i 20 min. Avkjøl kakene på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Jeg brukte 2 pk mørke sjokoladelinser (70% kakaoinnhold) i denne oppskriften (fra Freia), men det går også an å bruke grovt hakket kokesjokolade.

Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks. Kakene kan også fryses.

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

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