Banana Walnut Chocolate Chunk Cookies

Ingredienser



180 g smør
125 g sukker
150 g brunt sukker
1 stort egg
1,5 ts vaniljeessens/ekstrakt
1,2 dl most banan (1 stor eller 2 små)
0,5 ts natron
2,4 dl hvetemel
1 dl fin sammalt hvetemel (se tips)
2 dl havregryn (små, lettkokte)
200 g kokesjokolade
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn brunt sukker og egget til smørkremen er skikkelig luftig. Bland i vaniljeessens og most banan og så natron. Rør godt. Ha så i hvetemel, fin sammalt hvete og havregryn og rør til en jevn deig. Ha til slutt i sjokolade oppdelt i passe store biter slik at cookiesene blir "chunky" og grovt hakkede valnøtter.

La deigen stå og svelle litt før du former deigen til runde baller som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene litt flate med fingrene og ha god avstand mellom siden de flyter litt utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 12-15 min. Ta kakene ut av ovnen og la de avkjøles på platen i ca 5 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Fint sammalt mel gjør cookiesene litt sunnere og mer mettende, men det går også fint å bare bruke vanlig hvetemel (altså total 3,5 dl).

Cookiesene er fine å oppbevare i noen dager i tettsluttet kakeboks. De kan også fryses.

Gå inn på www.marthastewart.com om du vil se denne og mange andre herlige oppskrifter fra Martha Stewart. Merk at jeg her har tilpasset oppskriften litt for å passe til norske mål.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banana-walnut-chocolate-chunk-cookies