



## Smash-cookies

### Ingredienser

150 g smør  
200 g sukker  
150 g brunt sukker  
3 egg  
2 ts vaniljeekstrakt  
2 ts bakepulver  
2 ss kakao  
400 g hvetemel  
200 g Smash melkesjokolade (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen, til du får en luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeekstrakt, bakepulver og kakao. Bland så i hvetemelet til en jevn deig.

Hakk opp Smash-sjokoladen og vend inn i deigen til slutt. La deigen stå i kjøleskapet i 15 minutter mens du varmer opp ovnen til 175°C.

Form deigen til spiseskjestore, runde kuler som settes på bakepapirdekkede stekeplater. Ha noe avstand mellom kakene, for de flyter litt utover under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 15 minutter.

Avkjøl de nystekte kakene på platen i noen minutter før de flyttes over på rist.

Kakene smaker aller best mens de fortsatt er varme!

## Tips

Smash er en kjempepopulær sjokolade som finnes i litt ulike varianter. Jeg har brukt Smash melkesjokoladebarer som er på 35 g hver - altså 6 stk. Du kan også bruke samme mengde av de andre variantene av Smash. Bare hakk opp og vend inn i deigen på samme måte.

Smash cookies oppbevares i tette sluttet kakeboks. De kan også fryses og tiner raskt!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smash-cookies>