Oreo Stuffed Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



♥ 225 g smør
♥ 150 g brunt sukker
♥ 225 g hvitt sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 1 ts natron
♥ 400 g hvetemel
♥ 300 g chocolate chips eller kokesjokolade

Fyll:
♥ 24 stk Oreokjeks

Fremgangsmåte

Pisk smør med brunt og hvitt sukker til smørkrem. Pisk inn eggene og vaniljeekstrakten. Bland mel og natron og rør det i til en jevn deig. Tilsett chocolate chips (eller grovhakket kokesjokolade) til slutt.

Ta en spiseskje deig og klem den flat mellom hendene. Legg på en Oreokjeks. Ta en ny spiseskje deig som du også klemmer mellom hendene. Legg denne oppå kjeksen og klem sammen kantene. Fjern overflødig deig og pakk deigen godt rundt Oreokjeksen. Gjenta med resten av deigen.

Sett kakene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand mellom, for de flyter utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10–15 minutter, til de er gyldne i kantene.

Avkjøles 10 minutter på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Jeg har her brukt Oreokjeks med ekstra tykt lag med hvitt fyll inni. Jeg kjøpte de før i utlandet, men nå finnes de heldigvis i mange, norske matbutikker! Det går også helt fint å bruke vanlige Oreokjeks.

♥ Kakene kan oppbevares i en tett kakeboks, eller de kan fryses.

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

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