Chewy Chocolate Chip Cookies

Ingredienser



♥ 225 g smør
♥ 200 g brunt sukker (demerarasukker)
♥ 100 g hvitt sukker
♥ 1 stort egg
♥ 1 eggeplomme
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts natron
♥ 325 g hvetemel
♥ 3,5 dl chocolate chips (eller grovhakket kokesjokolade)

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn det hele egget og eggeplommen. Rør så inn vaniljeessens og natron. Bland til slutt inn hvetemelet og chocolate chips (eller grovhakket kokesjokolade, se tips). Sett deigen kjølig i 30 min.

Sett kaker på stekeplater dekket med bakepapir ved hjelp av to teskjeer (kakene flyter litt ut under stekingen, så beregn litt avstand). Det blir ca 50 små cookies av denne oppskriften.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 8-10 min (kakene skal være lyse og litt gyldne i kantene). La cookiesene avkjøles på platen i 10 min, slik at de stivner litt før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Tips

♥ I cookiesene på bildet har jeg brukt ekte, amerikanske chocolate chips. Hershey's Semi-Sweet Chocolate Chips fås blant annet kjøpt i butikkene til Meny. Får du ikke tak i disse, er grovt hakket kokesjokolade et godt alternativ.

♥ Cookiesene oppbevares i tett boks så de holder seg myke. De kan også fryses.

♥ Ikke stek disse cookiesene for lenge - det er meningen at de skal være myke også når de er avkjølte.

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

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