Mørke sjokoladecookies med peanøttfyll



Ingredienser

Sjokoladecookies:
♥ 3 egg
♥ 200 g brunt sukker
♥ 75 g smør
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 75 g hvetemel
♥ 200 g chocolate chips eller grovhakket kokesjokolade

Peanøttfyll:
♥ 100 g smør
♥ 300 g peanøttsmør (kremete type)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g melis
♥ 1 dl kremfløte

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og brunt sukker til tykk og luftig eggedosis.

Smelt smøret i en kjele. Tilsett 300 gram kokesjokolade oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Bland sjokoladesmøret i eggedosisen. Vend deretter inn vaniljeekstrakt.

Sikt hvetemel og bakepulver sammen i en bolle. Og bland sette forsiktig inn i røren. Vend til slutt inn mørke sjokoladechips (eller grovhakket kokesjokolade). La kakerøren stå i kjøleskapet i 30 minutter. Da blir den litt fastere i konsistensen.

Varm imens ovnen opp til 180 °C. Legg bakepapir på et stekebrett og sett topper av kakedeigen på platen ved hjelp av to spiseskjeer. Beregn god avstand mellom toppene, for de kommer til å flyte utover under stekingen. Sett bollen med kakedeig tilbake i kjøleskapet mens det første brettet med kaker steker.

Stek kakene i midten av ovnen ved 180 °C i 7-10 minutter, avhengig av hvor store kakene er. Det er viktig at de ikke steker for lenge, for da blir de harde når de avkjøles. De nystekte kakene skal være flate og ha sprekker på overflaten, og fortsatt være myke i konsistensen. La derfor de stekte kakene avkjøles på stekebrettet i minst 10 minutter før du flytter dem forsiktig over på en rist og lar dem avkjøles helt.

Gjenta med resten av kakedeigen til alle sjokoladecookiesene er stekt. La dem gjerne avkjøles til dagen etter før de fylles med peanøttfyllet.

Lag peanøttfyll: Pisk mykt smør sammen med mykt peanøttsmør, vaniljeekstrakt og melis. Tilsett kremfløten og pisk videre til du får en luftig peanøttkrem.

Legg to og to sjokoladecookies sammen med peanøttfyll i mellom. Pynt hver av cookiesene med smeltet kokesjokolade og sjokoladestrøssel.

Tips

♥ Det er mye sjokolade i denne oppskriften, som er nettopp det som gir disse sjokoladecookiesene en så utrolig god sjokoladesmak!

♥ Bruk kremete peanøttsmør til fyllet (altså uten nøttebiter). Disse sjokoladecookiesene er også veldig gode uten fyll, eller du kan fylle dem med sjokoladekrem.

♥ Disse sjokoladecookiesene er fine å fryse og de tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/morke-sjokoladecookies-med-peanottfyll