Kryddercookies med pekannøtter og melkesjokolade



Ingredienser

- ♥ 250 g smør
- ♥ 300 g brunt sukker
- ♥ 150 g hvitt sukker
- ♥ 70 g lys sirup
- ♥ 3 egg
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 500 g hvetemel
- ♥ 300 g melkesjokolade
- ♥ 180 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Rør mykt smør sammen med brunt og hvitt sukker til luftig smørkrem. Pisk inn sirupen og deretter eggene, ett om gangen. Pisk godt mellom hvert egg så smørkremen blir skikkelig luftig. Bland deretter inn kanel og kardemomme. Sikt mel og natron og ha i. Rør godt til du får en jevn deig. Bland i grovt hakkede pekannøtter og melkesjokoladebitene til slutt.

La deigen stå kjølig i ca. 30 minutter, så den blir litt fastere i konsistensen.

Form deigen til runde kuler som settes på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand mellom. Trykk kakene litt flatere med hendene. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 minutter. De ferdigstekte kakene skal være gylne i kantene, men fortsatt myke.

La kakene avkjøles på stekeplaten i 10 minutter før de forsiktig flyttes over rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Du kan såklart bytte ut pekannøtter med valnøtter eller andre nøtter du liker. Det går også fint å droppe nøttene helt. Melkesjokolade kan byttes ut med kokesjokolade hvis du vil.

♥ Denne deigen virker bløt når den er nylaget, men den blir fastere av å ligge i kjøleskapet. Stek gjerne en prøvekake først. Hvis den flyter for mye ut, kan det lønne seg å la deigen stå enda lenger i kjøleskapet.

♥ Cookiesene kan oppbevares i tettsluttet kakeboks. De er også veldig fine å fryse og holder da enda bedre på den myke, "chewy" konsistensen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kryddercookies-med-pekannotter-og-melkesjokolade