Det søte liv...

Cookies med sjokoladebiter og valnøtter

Ingredienser



♥ 150 g mykt smør
♥ 100 g hvitt sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 1 stort egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt (se tips)
♥ 1 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel
♥ 100 g valnøtter (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig. Tilsett hvitt og brunt sukker og pisk videre til smørkrem. Pisk inn egget og vaniljeekstrakt. Sikt mel og bakepulver og bland inn dette så du får en jevn deig. Bland til slutt inn hakkede valnøtter og sjokolade.

Form deigen til 12 kaker som fordeles på to bakepapirdekkede stekeplater med god avstand, 6 stk pr plate. Vær forberedt på at deigen er littegrann klissete. Du trenger god plass mellom kakene, for de flyter ut under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i ca 20 min, til de er pent gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist.

Tips

♥ Kokesjokolade kan byttes ut med melkesjokolade. Vaniljeekstrakten kan byttes ut med 1 ss vaniljesukker. Og det er selvsagt ikke noe i veien for å sløyfe valnøttene

dersom du ønsker nøttefrie cookies.

♥ Cookiesene smaker nydelig mens de er varme og nystekte.

♥ Cookiesene som ikke blir spist opp med en gang oppbevares i tett kakeboks. De kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-med-sjokoladebiter-og-valnotter