Sjokoladecookies med Oreo

Ingredienser



- ♥ 225 g mykt smør
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 1 dl kakao
- ♥ 2,5 dl chocolate chips (se tips)
- ♥ 15-18 stk Oreokjeks

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukkeret. Tilsett eggene og piske videre til en luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeekstrakt og deretter natron. Bland i melet og kakao til en jevn deig. Ha til slutt i chocolate chips og grovt hakkede Oreokjeks. Sett deigen en stund i kjøleskapet.

Form store, runde kaker og legg på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15-18 min.

Avkjøl cookiesene på platen i 10 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Jeg har brukt amerikanske chocolate chips, men det går også fint å bruke grovt hakket kokesjokolade.

♥ Cookiesene smaker aller best nystekte, men kan selvsagt oppbevares lenger enten i kakeboks eller fryses.

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

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