Scoopable Cookies

Ingredienser



♥ 175 g smør
♥ 175 g brunt sukker
♥ 50 g hvitt sukker
♥ 1 egg
♥ 1 eggeplomme
♥ 2 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 220 g hvetemel
♥ 3 ss maisenna
♥ 1 ts natron
♥ 200 g chocolate chips (eller kokesjokolade, se tips)

Fyll:
♥ 7 ss Nugatti eller Nutella

Servering:
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Start med å legg spiseskjestore klatter av Nugatti eller Nutella på et brett dekket med bakepapir. Sett i fryseren i minst 1 time, slik at klattene blir faste i konsistensen.

Ha mykt, romtemperert smør i en bolle sammen med hvitt og brunt sukker, egg og eggeplomme og vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt).

Pisk dette sammen til en glatt smørkrem.

Bland hvetemel sammen med maisenna og natron.

Visp dette raskt inn i smørkremen så du får en bløt cookiedeig.

Bland inn chocolate chips (eller hakket kokesjokolade, se tips).

Form deigen til 7 like store baller (à ca. 130 gram).

Ta de fryste Nugatti- eller Nutellaklattene ut av fryseren. Klem hver cookie flat mellom hendene og legg på en klatt fryst Nugatti eller Nutella, før du pakker den inn i deigen og ruller cookien sammen igjen.

Smør en ildfast form (ca. 20 cm i diameter, se tips). Legg de 7 cookiesene i formen.

Sett formen i kjøleskapet i 10 minutter. Varm imens opp stekeovnen til 175°C.

Ta formen ut av kjøleskapet når det har gått 10 minutter. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 15 minutter. Det er meningen at kaken skal virke ustekt i midten når du tar den ut av ovnen.

La kaken avkjøles i romtemperatur i 5 minutter.

Server kaken ved å "scoope" den med skje.

Kaken has varm og nystekt i dessertskåler sammen med vaniljeis.

Tips

♥ Maisenna i cookiedeigen gjør deigen ekstra myk, som passer godt til denne oppskriften, selv om det ikke er vanlig å bruke maisenna når man lager ordinære cookies.

♥ Jeg brukte her amerikanske chocolate chips, men det går like fint å bruke 200 g hakket kokesjokolade.

♥ Jeg brukte Nugatti som fyll. Nugatti er litt fastere enn Nutella, som gjør det enda litt lettere å lage klattene som legges inni cookiene, men det går også veldig fint å bruke Nutella. Nutella blir mer flytende når kaken er varm.

♥ Formen må ikke være større enn at cookiesene flyter inn i hverandre under stekingen. En rund form på 20 cm i diameter passet helt perfekt!

♥ Scoopable Cookies smaker aller best varm og nystekt. Rester kan fint oppbevares i kjøleskapet til dagen etter, men varm opp kaken i stekeovnen igjen før servering slik at den blir myk og bløt inni.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/scoopable-cookies