

Cookies



Brug den chokolade du bedst kan lide. Eller kom både mørk, lys og hvid chokolade i – det er rigtig godt med blandet synes jeg.

Det er en stor portion, men det er med vilje. Den ubagte dej kan fryses, så der kan hurtigt være nybagte cookies, hvis vi bliver lækkersultne eller hvis der kommer gæster ☺

Opskriften er fra loui&bearnaisen – jeg har tilføjet nødder.

240 g sukker

280 g brun farin

280 g smør – blødt

2 æg

480 g mel

2 tsk bagepulver

1 tsk natron

2 tsk salt

2 tsk vaniljesukker

75 g hasselnødder – afskallede og grofthakkede

300 g chokolade – groft hakket

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk sukker, farin og smør sammen til en ensartet masse og pisk ægget i.

Bland mel, vaniljesukker, bagepulver, natron og salt sammen og pisk det i ved lav hastighed.

Vend chokolade i dejen og sæt den på køl et par timer.

Tril kugler af dejen og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Der skal være god afstand mellem kagerne. Jeg vil ikke have mine alt for store – mine kugler vejer ca 35 g hver.

Bag i ca 16 min og lad dem køle af på en bagerist.

Opbevar i en lufttæt bølge.

Hvis du vil fryse noget af dejen er det nemmest hvis du ruller dejen til kugler. Læg dem på et spækbræt og frys dem en halv times tid, så de er så frosne, at de ikke klister sammen. Kom dem nu i en frysepose og læg dem i fryseren til du skal bruge dem.

Skriv på posen hvor længe de skal bages og ved hvor mange grader.

