

Bollefrua vs Vivienne Westwood – ikke akkurat uavgjort

I sommer kjøpte jeg en Vivienne Westwood – bukse på Twisted i Bergen. Buksen var utrolig kul, veldig på salg og bare littegrann for trang. Men som Bollefrua må man alltid regne med å gå på litt feriekilo om sommeren, så planen min var at buksen skulle passe omtrent nå. Og det gjør den forsåvidt. Men jeg begynner å innse at den for alltid vil være litt trang i livet og det har bekymret meg. Man skal jo leve litt også! Og spise. Og selv om jeg liker å trene og spise sunt, så gidder jeg ikke være så mye tynnere enn dette. Og heller ikke tjukkere. det må sies. Men en dag på jobb kom løsningen til meg som et lyn fra klar himmel: *Bollefrue. Hvorfor flytter du ikke bare knappene på buksen din? Så kan du have your cake and eat it too?* Ideen var faktisk så god at jeg feiret med å lage noen sinnsykt gode sjokoladecookies i helgen:



Firkløverkjeks (Maryland cookies, eat your heart out):

ca 24 stk

100 gram hvitt sukker

110 gram brunt sukker

114 gram mykt smør

1 egg

1 ts vaniljesukker

180 gram hvetemel

0,5 ts natron

1 ts varmt vann

0,25 ts salt

150 gram firkløversjokolade, hakket

en god dl hasselnøtter, hakket



Sett ovnen på 175 grader. Pisk sukker og smør kremet. Rør inn egget. Ha så i vaniljesukker, mel og salt. Bland vann og natron og ha det i røren. Rør til slutt inn sjokolade og nøtter og fordel deigen i klatter med en ss på to papirkledde stekebrett, så du får ca 24 kjeks. Stek i ovnen til de er litt gyldne i kanten, 10-15 minutter. Avkjøl på rist. Oppbevar i tett kakeboks.



Jeg må si at planen min var å ta med resten av disse kjeksene på jobb i dag. Men så ble en av gutta syke over natten, så nå er jeg innesperret med en hel boks med Firkløverkjeks. Vet ikke helt hvem det ble 1-0 til, men det er hvertfall ikke meg.

