

**Peanøtt- og sjokoladecoockies
(fine å gi bort når du ikke
oraker flere..)**



Oppskriften på disse fabelaktige cookiesene fant jeg i min nye favorittkokebok, *Every day* av Bill Granger. Med alibi om å gi de bort i julegave, bakte jeg dem i dag og jeg tror noen kommer til å bli veldig glad. Og kanskje litt tjukkere. Jammen best jeg skynder meg å gi de bort!



Divine cookies:

18 stk

100 gram brunt sukker

50 gram hvitt sukker

2 ss mykt smør

4 ss peanøttsmør med biter

1 egg

1 ts vaniljesukker, helst med ekte vanilje!

155 gram hvetemel

100 gram melkesjokolade, hakket



1. Sett ovnen på 190 grader.
2. Pisk sukker, smør og peanøttsmør til en kremet konsistens. Tilsett egg og vanilje og bland godt.
3. Ha i siktet mel og bakepulver og rør sammen med en sleiv.

4. Tilsett i sjokolade og bland til en fast deig.
5. Ha deigen på benken og del i 18 emner.
6. Rull til kuler og fordel de på to bakepapirkledde stekebrett. Trykk kulene litt flate med hendene.
7. Stek midt i ovnen i 10 minutter.
8. Avkjøl på rist.

