

Sjokoladekjeks med pecan- nøtter og havsalt



Jeg synes ofte jeg hører ofte folk si at det er så greit om sommeren, for da legger de jo ikke på seg. "Når det er varmt orker jeg jo ikke spise så mye", "I ferien blir det mest salat og lett mat", "Vi er jo så aktive i ferien". Når jeg hører sånt tenker jeg at enten så juger de eller så er de veldig heldige. Jeg orker ALLTID å spise og i ferien har man jo tid til å lage mye god mat! Kjenner du noen slike mennesker? Er de dine venner? Hvister du dette i all stillhet når ingen hører det...?



Da er du ikke alene! Og Bollefrua hjelper deg. Her er nemlig oppskriften på noen utrolig gode cookies, som dine venner garantert ikke kan motstå. (Og antagelig ikke du heller, så ikke en bullet proof plan, dessverre)

Farlig gode cookies:

(ca 18 stykker, avhengig av størrelse)

2,5 dl mel

0,5 ts natron

1 dl smør, romtemperert

1 dl brunt sukker

1 ts vaniljesukker

0,5 ts sirup (kan sikkert sløyfes om du ikke har)

0,5 dl sukker

1 egg

en håndfull pekannøtter (20-30 gram), hakket

ca 75-100 gram (mørk) sjokolade, hakket

Litt havsalt

Begynn med å smelte halvparten av smøret (0,5 dl). Smøret skal putre en stund til det begynner å bli brunt. Med en gang det begynner å bli brunt tar du det av varmen og heller det over i en liten bolle til avkjøling. (Det brente smøret gir en deilig nøttesmak, men du kan også bare droppe dette og bare bruke mykt smør).

Ha resten (evt alt) av smøret i en bolle sammen med det brune sukkeret og pisk til det er luftig og kremet. Ha i sirupen og pisk. Tilsett det avkjølede smøret og det lyse sukkeret og bland godt. Tilsett egget og pisk ca et minutt. Bland mel, vaniljesukker og natron i en separat bolle. Ha melet i smør/sukker/eggblanding og bland til alt er rørt sammen. Vend inn nøtter og sjokolade med en slikkepott. Ha deigen over på matpapir og rull sammen slik at du har en rull av deig pakket inn i papir. La deigen hvile i kjøleskapet i minimum 30 minutter (eller natten over).



Sett deigen på 175 grader. Når deigen har hvilt triller du 18 kuler, legg 9 på hvert bakepapkledde brett med litt avstand mellom hver. Trykk kulene litt ned så de ikke er helt runde. Strø over litt havsalt (valgfritt). Stek midt i ovnen i 12-14 minutter eller til gyldenbrune i kantene. Avkjøl på brettet et minutt før du har de over på rist. Oppbevares i en tett kakeboks eller enda bedre: propp de slanke vennene dine full av kjeks. ☐

