

Klin kokoskjekks med sjokolade og nøtter



I det siste har jeg jobbet med et innlegg om en liste over ting som irriterer meg. Listen er lang, så mye kan jeg røpe. Til tross for at jeg koser meg litt med denne aktiviteten, så gjør det meg ikke spesielt lykkelig. Så derfor har jeg skrevet en liste over ting som gjør meg glad, for å kompensere for alt det negative:

1. At når jeg ropte: *"Ha det, elskling"*, på vei ut døra i dag, var det tre stemmer som spontant ropte hadet tilbake.
2. Lyden høstløvet lager når jeg vasser i det.
3. Følelsen av fredag.
4. Lukten av havet.
5. Homeland. Og Broen.
6. Når noen jeg kjenner ser meg når jeg er ute og jogger.
7. At jeg fant 50 kr på mandag. (Blir visst aldri for gammel til å glede meg over det).
8. Når elevene mine sier at de er glad i meg OG at jeg er pen. (Jeg kan aldri slutte som lærer. Aldri.)
9. Trening! Spesielt når det er over.
10. Kaffe og sjokolade. Og popcorn.



Jeg merker at the list goes on and on, men da blir det jo ikke plass til kjeks. Og det må alltid være plass til kjeks.

Kokoskjeks:

(ca 12-15, avhengig av størrelse)

100 g romtemperert smør

25 g hvitt sukker

75 g brunt sukker

legg

125 g hvetemel

0,5 ts bakepulver

100 g kokos

100 g (mørk) sjokolade, grovhakket

50 g nøtter (jeg brukte en blanding av hasselnøtter og pekannøtter), hakket

Sett ovnen på 180 grader. Pisk sukker og smør luftig og tilsett egget, rør litt til. Bland mel og bakepulver og pisk til alt er blandet. Bland inn sjokolade, kokos og nøtter med en slikkepott til slutt. Sett deigen på et bakepapirkledd stekebrett med to spiseskjeer, så de blir som kuler. Jeg trykket de litt ned, før jeg stekte de i ovnen i ca 10-15 minutter. Stek kjeksene i to omganger. Avkjøl på rist og legg i tett kakeboks.



Oppskriften fant jeg [her](#)! ☐