Super size sjokoladecoockies med marshmallows og cornflakes (Slipp ut din indre amerikaner!)

Forleden dag fikk jeg spørsmålet om hva som er mitt favorittkjøkken og min umiddelbare respons var det thailandske kjøkken. Thaimat er utrolig smakfullt, ofte magert og gjerne mye grønnsaker. Slike måltider gjør at man kan kose seg med god smak uten å være redd for å gå på vekten etterpå. Eller forresten, HELLO? Det er jo alltid skummelt å gå på vekten, men nok av det – du tar poenget.

Men så har det seg slik. At et sted langt inni meg lever en person som jeg ikke lar slippe til så veldig ofte. Hun tar liksom litt for mye plass. Du har kanskje møtt en som henne? Hun snakker veldig fort og mye, hun er overstrømmende og hilser gjerne blidt på alle hun møter. Hvis jeg tar henne med på fest er sannsynligheten stor for at hun tar en pinlig lang luftgitarsolo eller synger litt for mange karaokosanger på singstar. Jeg tenker gjerne på henne som min indre amerikaner og HUN liker hamburgere, pomme frites, mac’n cheese, svære biffer, høye kaker og ikke minst GIGANTISKE coockies. Til tross for at jeg skammer meg litt når jeg er sammen med henne, så elsker jeg disse karamelliserte kjeksene som både er crunchy og seige på samme tid.

BIG IS BEAUTIFUL

Sjokoladekjeks XL:’

(12 kjeks)

120 gr usaltet smør, romtemperert

1,25 dl sukker

1,5 dl brunt sukker

1 lite egg

0,25 ts godt vaniljesukker

1,7 dl siktet hvetemel eller speltmel

0,5 ts maldonsalt

1/8 ts natron

0,25 ts bakepulver

3,5 dl cornflakes

60-70 gr mørk sjokolade, hakket

1 dl minimarshmallows eller 5 vanlige som du klipper i små biter (det gjorde jeg)

1. Pisk smør og sukker til det er luftig og kremet. Pisk inn egget.

2. Ha i mel, natron, salt bakepulver og vaniljesukker.Rør til alt så vidt er blandet.

3. Tilsett sjokolade, cornflakes og marshmallows og rør alt sammen.

4. Ha bakepapir på to stekebrett og bruk en spiseskje til å scoope opp runde kuler med røre som du setter på brettet. Seks kuler på hvert brett, husk godt med mellomrom. Klem kulene litt ned og dekk med plast. Brettene skal nå stå i kjøleskap minst en time. Dette kan by på plassproblemer, men det går jo an å sette brettene ut på vinterstid evt ha papir med deigkuler på et mindre brett som har plass i kjøleskapet og så legger du bare to lag med kuler og papir oppå hverandre. JEG VET AT AKKURAT DETTE ER LITT STYRETE, MEN HOLD UT. IT’S TOTALLY WORTH IT!! (Jepp, der slapp jeg amerikaneren ut).

5. Etter en time setter du ovnen på 180 grader. Stek ett og ett brett i ca 12-15 minutter eller til de er gyldne og lysebrune i kantene. Lqa stå litt på brettet før du avkjøler dem på rist. De stivner etter hvert. THAT’S ALL FOLKS. ENJOY!