Enkle sjokoladekjeks med et hint av sitrus

I dag våknet jeg og tenkte: Hva er meningen med livet? *Altså, snakk om å gå rett på sak! Jeg hadde ikke fått kaffe en gang.* Men, like fullt, så lurte jeg på det. Og mens jeg var i gang, så ramlet det inn tanke etter tanke: Hva har du gjort for verden i det siste? Har du husket å være takknemlig for familien din? Hva skal du gjøre med resten av ditt liv? Hva skjer når vi dør? Alle skal jo dø, hvis du hadde glemt det. Og i takt med tankene vokste uroen og forplantet seg inn i dagen min. En rastløshet blandet med apati, som hverken lot seg kurere av kaffe eller mat. *Når det ikke hjelper med koffein, da er det ille.*

Heldigvis innså jeg tre viktige ting tidlig nok til ikke å ødelegge dagen:

1. Meningen med livet er definitivt ikke å bekymre seg over hva som er meningen med livet.

2. Noen dager er kun til for å henge hjemme med barna sine. Eller noen andre man liker godt.

3. Det gjør ikke livet mindre meningsfylt å spise sjokoladekjeks.

Og nå skal jeg fortelle deg om disse kjeksene. Jeg har nemlig en forkjærlighet for sitron og sjokolade. Sammen. Så jeg bakte noen helt enkle, sprø sjokoladekjeks som jeg smaksatte med sitronskall, og de ble kjempegode. Sitronen tar ikke så mye plass, men jeg synes den setter en ekstra spiss på smaken. Prøv selv.

Enkle sjokoladekjeks:

113 g usaltet smør, smeltet

2,5 dl siktet hvetemel

2 dl hakket (mørk) sjokolade

0,5 ts salt

0,5 ts bakepulver (jeg innrømmer at jeg blingsa når jeg bakte disse, i den opprinnelige oppskriften skal det være natron. Prøv gjerne det!)

1 egg

2 ss hvitt sukker

1,5 dl brunt sukker

1 ss melk

1 ts vaniljesukker
skall av 1-2 økologiske sitroner (avhengig av hvor glad du er i sitron)

Ha smeltet smør i en bolle og tilsett sukkeret. Pisk i noen minutter. Ha i egg og melk og rør godt. Bland alt det tørre og rør det forsiktig inn. Vend til slutt inn sjokoladebitene og sitronskall. Sett bollen inn i kjøleskapet og la hvile i minimum 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Sett “kuler” av deigen på et bakepapirkledd stekebrett og bak i ovnen i 10-12 minutter eller til de er litt gyldne i kantene. La stå litt på brettet før du lar de avkjøles på rist. Oppbevar i tett boks.