

Luksuriøse sjokoladekjeks med karamellfyll og havsalt



Inni hodet mitt så trodde jeg at det var lenge siden jeg hadde lagt ut et innlegg som inneholdt sjokolade. Det viste seg at det ikke er lenge siden i det hele tatt. Snarere kort. Det var nok heller hjernen min som forsøkte å lure meg til å tro at det var tvingende nødvendig å bake noe med sjokolade. Antakelig har hjernen mitt et eget sjokoladesenter som er i ferd med å ta kontroll over både høyre og venstre hjernehalvdel, samt hele denne bloggen. Bare i dette innlegget dukker ordet sjokolade opp 13 ganger! Og, folkens, det eneste botemiddelet er nok å spise tilstrekkelig med slike seige sjokoladecookies fylt med Nutella og karamell og toppet med et dryss havsalt. Hvis du trenger en annen unnskyldning til å bake disse, kan du prøve deg på at dette er en ny variant av fastelavn-boller. Hallo? De er jo runde og med fyll!



Sjokosjokk-sjokoladekjeks:

(9 store cookies)

55 gram smør

175 gram lyst brunt sukker

25 gram kakao

1 egg

0,25 ts bakepulver

130 gram hvetemel eller speltmel

50 gram hakket mørk sjokolade

1 Center sjokolade

Litt Nutella (evt Nugatti) sjokoladepålegg

havsalt

Sett ovnen på 180 grader. Smelt smør og ta til side. Rør inn sukkeret. Tilsett så egg, deretter kakao og bakepulver. Rør så inn melet og avslutt med den hakkede sjokoladen. Bruk en teskje og mål opp toppede skjeer med cookiedeig som du ruller til kuler og legger på et bakepapirkledd brett. Husk at det må være deig igjen til å "lukke" cookiesene. Lag en fordypning i hver kule. Ha ca 0,5 ts Nutella i hver fordypning og topp med en Center-sjokolade.



Ta litt mer deig som du trykker flat og lukker kulene med. Sørg for at kantene er tette. Stek midt i ovnen i ca 9 minutter. Avkjøl på stekebrettet i 10 minutter før du har de over på rist. Oppbevares i tett boks. KOS deg!

