

Rocky road cookies



Jeg ligger på gulvet. Babyen min ligger også på gulvet. Vi har overlevd. Gårsdagen. To avslutninger på samme ettermiddag (barnehage/skole) med tilhørende baking. Riktignok besto piknik"kurven" til siste runden av brus og potetgull (det var ikke mitt stolteste øyeblikk) OG jeg glemte noe å sitte på (takk for at du delte teppet ditt, Nora) OG jeg er temmelig pumpa i dag (baby har sovna) OG jeg var surpomp i går kveld, MEN vi klarte det. (Og vi koste oss, altså. Jeg liker nemlig pottis;) Hallo? Er det flere som er på avslutningskjøret? Jeg kan i det minste bidra med baketips! Sjekk ut [gulrotkake](#), [verdens beste sjokoladecake i langpanne](#) eller [denne enkle browniesen](#). Og om du har lyst på litt variasjon, deler jeg i dag oppskrift på enkle cookies som du lager i en fei. Ekstra morsomme blir det om du har fargerike minimarshmallows, men vanlige fungerer også (klipp dem i mindre biter). Hvis du ikke skal lage disse til barn, så tror jeg hakkede salte peanøtter

også ville smakt nydelig!

Du trenger:

(ca 30 stk avhengig av størrelse)

220 g mykt smør

220 g lyst brunt sukker

2 egg

300 g siktet hvetemel

1 ts bakepulver

150 g havregryn

ca 75-100 g minimarshmallows

150 g hakket sjokolade (jeg brukte Dronningsjokolade)

havsalt til å drysse over

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem stekebrett og bakepapir. Pisk smør og sukker lyst og kremet i en stor bolle. Tilsett ett og ett egg og pisk godt i mellom. Ha i mel, bakepulver og havregryn og rør alt godt sammen. Bland til slutt inn HALVPARTEN av sjokoladen og marshmallowsen. (Jeg klippet de resterende marshmallowsene i mindre biter). Mål opp deig med en spiseskje og form runde kuler med hendene dine (deigen er ganske fast). Kulene skal være på størrelse med en golfball. Legg kulene på stekebrettet, ca ti på hvert brett (eller bruk samme brett og stek i flere omganger). Press kulene litt flatere med hendene dine og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ti minutter. Når du tar dem ut av ovnen strør du/dytter ned umiddelbart over litt sjokolade og marshmallows. La avkjøle et par minutter på brettet før du flytter kjeksen over på rist.



Sliten baby på vei til avslutning