

# Peanøttcookies med hvit sjokolade



Hva er det med cookies som gjør at mye som er trist blir litt enklere å bære? At en tung dag blir litt lettere? En mørk tanke litt lysere eller en sliten mor litt snillere? Kanskje hjelper ikke cookies mot de største sorgene, men de bøter litt på de små. Derfor liker jeg å ha frossen cookiedeig klar i fryseren til potensielle kriser...

Eller om det bare kommer uventet besøk. ☐



### **Cookiekos:**

(ca 12 stk)

*100 g mykt, usaltet smør*

*100 g crunchy peanøttsmør, gjerne Mills*

*50 g brunt sukker*

*50 g hvitt sukker*

*1 stort egg*

*100 g siktet hvetemel*

*0,5 ts bakepulver*

*0,5 ts natron*

*50 g hvit sjokolade, hakket*



Sett ovnen på 180 g og kle to stekebrett med bakepapir.

Ha sukker, smør og peanøttsmør i en bolle og pisk til en luftig blanding. Tilsett egget og pisk litt til. I en annen mindre bolle røren du raskt sammen mel, bakepulver og natron. Ha dette i smørblandingen og vend det raskt sammen. Rør til slutt inn sjokoladen. Bruk en cookieskje evt spiseskje til å legge runde halvkuler på stekebrettene eller legg dem rett i fryseren. Stek midt i ovnen i ca ti minutter, litt lenger om de er frosne (følg med). La ligge et par minutter på brettet før du legger dem over til avkjøling på rist. KOS DEG.

