Superenkle, supergode og superstore sjokoladecookies



Jeg tror det er få ting som er mer uimotståelig enn nystekte sjokoladecookies.

Og disse smaker himmelsk i all sin enkelhet.

Kjeks, sjokolade og nøtter. Perfekt konsistens.

Ikke noe fuzz.

Trikset er å steke dem ganske kort og på relativt lav temperatur.

Og så er det egentlig bare å kose seg.

Cookies the American way:

(ca 20 store cookies)

2,5 dl mykt smør

1,25 dl hvitt sukker

1,25 dl brunt sukker

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

1 ts natron

1 ts havsalt

2,5 dl siktet hvetemel

200 g sjokolade, 70%

1 dl hasselnøtter, hakket (kan sløyfes)

Sett ovnen på 160 grader.

Pisk smør og sukker luftig og lyst med elektrisk visp. Tilsett egg og vaniljeekstrakt og pisk litt til.

Ha mel, salt og natron i en mindre bolle og rør sammen.

Tilsett litt og litt av melblandingen i smør/sukker/egg og pisk mellom hver gang. Vend tilslutt inn nøtter og sjokolade.

Sett hele bollen i kjøleskapet i ca 30 minutter.

Sett kuler av deigen på et bakepapirkledd stekebrett, ca 6 kuler per brett (de flyter ut). De skal omtrent være på størrelse med en liten kule iskrem fra en iskremskje.

Stek i 10 minutter, kjeksene har da så vidt farge i kantene. La ligge på stekebrettet i ca 3-4 minutter før du legger dem over på rist med en stekespade. Avkjøl eller SPIS! Oppbevar i tett kakeboks.

