

# Seige sjokoladecookies med Smil-fyll og havsalt



Er du klar for påskens beste sjokoladekjeks? Se for deg denne kombinasjonen: brownies, sjokoladecookies, Smil-sjokolade og havsalt. Passer til skitur, boklesing i sofaen, påskekrim, morgenkaffe og solvegg.

God påske! ☐

## **Du trenger:**

(ca 12-13 avhengig av størrelse)

*50 g mykt meierismør*

*2 dl sukker*

*0,5 dl kakao*

*0,5 ts vaniljesukker*

*1 egg*

*50 g sjokolade, 70%*

*0,5 ts bakepulver*

*2 dl siktet hvetemel*

*1 pk Smil-sjokolade*

*havsalt (til topping)*

Smelt sjokoladen over vannbad og la avkjøles til lunken. Visp sammen smør og sukker og ha så i kakao, egg og vanilje. Rør inn den avkjølte sjokoladen i smør/sukker-blandingen. Bland mel og bakepulver og vend inn i røren. Sett røren inn i kjøleskapet i 30 minutter.

Sett ovnen på 175 grader.

Del deigen i 12-13 deler. Ta en del og flat ut i hånden din. Dytt inn en Smil-sjokolade og pakk den inn i deigen og rull til kuler. Legg kulene på et stekebrett kledd med bakepapir og strø havsalt på kulene. Stek midt i ovnen i 8 minutter og la kjeksene stå på brettet i 2-3 minutter før du legger dem over på rist. KOS DEG.

Oppbevares i tett boks.

