Farlig gode sjokoladecookies med Oreo

Det har for lengst begynt. Blikk som veksles. Forsiktige, famlende kommentarer. Vi føler oss fram. Snikktitter i andres handlevogner. Spekulasjoner. Er den oransje genseren et tilfeldig valg? Er hun en av oss? Er det gulrøtter eller gresskar hun har oppi der?

Du skjønner kanskje hva jeg sikter til? Vi må trå varsomt nå, vi som elsker Halloween. Det er som et minefelt der ute. Folk elsker å hate Halloween! Og tro meg, jeg har vært der. Jeg husker jeg gremmet meg da de første gresskarene krysset landegrensen. Hva skulle vi med den tåpelige feiringen? Men i årenes løp har den sneket seg inn i huset og hjertet. Og før jeg visste ord av det sto jeg med rødhettekostyme og

gresskargris oppetter ørene.

Uansett. Vi kan kanskje ikke være enige om alt. Men vi kan spise god mat! Og sjokoladekjeks med Oreo er i grunnen sjelden feil.

Du trenger:

1 dl brunt sukker

0,5 dl hvitt sukker

3 dl mel

4 ss kakao

115 gr mykt smør i terninger

1 egg

0,25 ts natron

100 gr mørk sjokolade, hakket

0,25 ts salt

0,5 ts vaniljeekstrakt, eller 1 ts vaniljesukker

10-12 oreokjeks

ca 2 dl kakestrøssel i ulike farger og former

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader. Kle et stekebrett med bakepapir.

Pisk sammen smør og begge typer sukker lyst og luftig. Tilsett kakao og pisk litt til. Ha så i egg, vanile, natron og salt og pisk et lite minutt. Tilsett mel og bland raskt inn. Vend inn sjokoladebiter.

Ta to spiseskjeer kakedeig og form to kuler. Legg en oppå og en under en oreokjeks og klem/form forsiktig til en rund ball. Rull så deigen i kakestrøssel og legg på stekebrett. Fortsett til du er tom for deig.

Stek midt i ovnen i ca 9 minutter. Flytt forsiktig over på rist og avkjøl.

Kos deg!