

Seige sjokoladekjeks med mint Daim



Jeg ligger i en ball på sofaen. Jeg har pledd, jeg har te, jeg har stearinlys. Jeg hører på melankolsk musikk og leter etter trøst i teksten. Jeg er forelska. Skikkelig forelska. Sånn håret reiser seg i nakken, le ukontrollert, slutte å spise, slutte å sove, stirre på telefonen, stirre ut i luften, vente på alt og ingenting, falle i staver, forelska.

Og om du har vært skikkelig forelska før. Så vet du at there aint no cure for love. Men vi har alltid sjokoladekjeks. Og sjokoladekjeks, det skal man ikke kimse av.

Du trenger:

70 gram mykt meierismør

70 gram brunt sukker

55 gram hvitt sukker

1 egg

100 gram siktet hvetemel

25 g kakao

0,25 ts natron

1 ts bakepulver

0,25 ts salt

2 doble pakker Daim sjokolade med mint (vanlig Daim funker også)

50 gram store havregryn

Slik gjør du:

NB. Kjeksrøra har godt av å hvile minst en time i kjøleskapet og gjerne natten over.

Pisk smør og sukker til det har en kremet konsistens. Pisk så inn egget. Bland kjapt sammen mel, kakao, bakepulver, natron og salt og rør dette inn i sukkerblandingen. Hakk daimen og rør tilslutt sjokolade og havregryn inn i røra til alt er blandet. Sett inn i kjøleskap.

Ta ut røra og sett ovnen på 175 grader. Form kuler av deigen. Om du vil ha ganske lik størrelse på kjeksene, lar du de veie omtrent det samme, ca 55 gram.

Ha ca 6 kjeks på hvert stekebrett (de flyter ut) og stek midt i ovnen i ca 15 minutter. La kjeksene avkjøle et par minutter før du forsiktig flytter dem over på rist. Oppbevares i tett boks.

Kos deg.

(Inspirasjon til disse kjeksene fant jeg på denne fine bloggen: <http://thefoodfactory.dk>)



*«I gotta take a little time
A little time to think things over
I better read between the lines
In case I need it when I'm older
Now this mountain I must climb
Feels like a world upon my shoulders
Through the clouds I see love shine
It keeps me warm as life grows colder
In my life there's been heartache and pain
I don't know if I can face it again*

Can't stop now, I've traveled so far

To change this lonely life

I wanna know what love is

I want you to show me

I wanna feel what love is

I know you can show me»

<3

Brownies cookies!



Hallo mandag!

Hallo raknede strømpebukser og grinete barn! Hallo slitne mammaer og sure pappaer! Hallo våte votter, skitne dresser og sko som ikke tørket fra dagen før! Hallo bilnøkler som er borte og hei til deg som kom for sent! Hallo tomatsuppe med makaroni og brente pannekaker!

Hallo mandag!

Du knekker ikke meg! Jeg har sjokoladekjeks og i morgen har jeg glemt deg!

Du trenger:

50 g mykt meierismør
1 ½ dl brunt sukker
1 dl sukker
2 egg
1 ts vaniljesukker
½ dl kakao
1 klype salt
150 g smeltet mørk sjokolade
1 ts bakepulver
2 ½ dl hvetemel

Slik gjør du:

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett egg og pisk litt til. Ha i kakao, salt, vanilje og smeltet sjokolade og rør sammen. Bland mel og bakepulver og vend dette inn i røren. Sett så i kjøleskapet i ca 15 minutter. Skru ovnen på 175 grader. Finn frem stekebrett kledd med bakepapir.

Når røren er litt avkjølt, former du omtrent en spiseskje røre til kuler og fordeler på stekebrettet. Det er lurt å steke i flere omganger, så flyter ikke kjeksene inn i hverandre.

Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter. La kjeksene ligge på stekebrettet et par minutter før du lar dem avkjøle på rist.

Kos deg.



**Enkel kjempecookie med
smilsjokololade og oreokjeks**



Vet du hva? Noen ganger trenger man (jeg) en kjempestor kjeks. Og man (jeg) trenger den fort. Kanskje har man (jeg) en dårlig dag og trenger trøst? Kanskje har man (jeg) vært alene med tre syke unger fire dager i strekk? Kanskje finner man (jeg) pepperkakedeigen (bakerst i kjøleskapet) man kjøpte på bakeriet fordi man ikke orket å lage deig i desember og blir dobbelt minnet på nedederlaget av å hverken lage deig eller bake de pepperkakene? Kanskje har man (jeg) vært fire timer på legevakten og i hyrten og styrten glemt ekstra klær til vesla? Og kanskje sølte hun seg ut slik at hun måtte gå rundt på legevakten i bare sko og bleie? Kanskje føler man (jeg) seg som en dårlig mamma da? Eller kanskje man (jeg) faktisk rett og slett bare får noen venninner på besøk?

Uansett hvilke grunner du (eller jeg) har til å bake denne kjempegode cookien, så lager du den enkelt med en bakebolle og et par skjeer. Konsistensen blir litt sprø i kantene og deilig seig i midten. Lag deg en kopp kaffe og bryt av biter med lun cookielykke!

Du trenger:

(1 stor cookie)

2 ss mykt meierismør

2 ss hvitt sukker

2 ss brunt sukker

2 ss sammenvispet egg (knekk et egg, visp sammen og bruk 2 ss)

2 ss lettkokte havregryn

2 ss nugatti (eller tilsvarende)

0,5 ts vaniljeekstrakt

0,25 ts natron

6 ss siktet hvetemel

2 -3 oreokjeks, grovhakket

5 smilsjokoladebiter, delt i fire

litt havsalt, til å strø over

Slik gjør du:

Sett ovnen på 165 grader, vanlig over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Rør sammen sukker og smør til det får en kremet konsistens. Jeg bruker bare en ss til å gjøre dette. Bland så inn egg og vaniljeekstrakt. Ha i nugatti og bland igjen.

Rør så inn mel, natron og havregryn. Vend tilslutt inn Oreo og Smil.

Ha deigen på et stekebrett og samle den til en rund og høy ball på midten av brettet. Strø over salt. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut stekebrettet og LA KJEKSEN AVKJØLE PÅ BRETTEDET i 20 minutter. (Dette gir best konsistens).

Kos deg.



**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.



**Nydelige
(melkefrie)**

havrecookies



Det er lite som slår et brett med nystekte cookies på en helt vanlig tirsdag!

(Eller hvilken som helst annen dag).

Jeg følte meg litt som en parodi på meg selv da gutta mine kom hjem fra skolen i dag: baby på armen, forkle og et brett med perfekt seige og sprø havrecookies i den andre hånden. Var det noen som sa kvinnedag? ☐

Det som gjør disse kjeksene EKSTRA gode er at de er laget med sitronolje. Den syrlige sitronsmaken harmonerer perfekt med kanelen og rosinene og den nøttete havresmaken. Har du ikke sitronolje kan du bruke vanlig olivenolje og evt tilsette litt revet sitronskall. Men kjeksene blir himla gode uten sitron også. ☐

Du trenger:

(25-30 stk avhengig av størrelse)

100 g rosiner

0,5 dl kokende vann

1 dl olivenolje med sitron

0,5 dl olivenolje

200 g sukker

1 egg

1 ts kanel

1 ts vaniljeekstrakt

0,5 ts natron

en klype salt, ca 0,25 ts

140 g siktet hvetemel

300 g lettkokte havregryn

Bløt opp rosineene i det kokende vannet i 20 minutter (spar på væsken)

Sett ovnen på 180 grader og dekk to stekebrett med bakepapir.

Pisk olje og sukker, du trenger ikke elektrisk visp. Pisk inn egget. Rør så inn væsken fra rosineene, vanilje og kanel. Ha i mel, salt og natron og bland sammen. Rør så inn havregryn og vend tilslutt inn rosineene.

Sett topper av røren på brettene med en spiseskje, ikke for tett, men ca 12 på hvert brett går fint. Stek midt i ovnen i 13-15 minutter, eller til gyldne. Avkjøl to minutter på brettet før du har dem over på rist. KOS DEG. ☐



**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.



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.



Grove og grådig gode havrekjeks på 1-2-3!



Hver dag starter jeg dagen med kaffe og havrekjeks på sengen. Havrekjeks med brunost. Og hver dag er jeg hundre ganger gladere etter denne stille sunden, enn jeg var da jeg våknet. Det kaller jeg sabla bra terapi!

Prøv selv:

(20 stk)

125 g mykt meierismør

60 g brunt sukker

1 ss lys sirup

80 g lettkokte havregryn

4 ss kruskakli (eller bruk havregryn i stedet)

50 g sammalt spelt

50 siktet spelt

1/2 ts natron

1/2 ts bakepulver

Sett ovnen på 180 og dekk to stekebrett med bakepapir.

Rør smør, sukker og sirup lyst og kremet, jeg rakk å piske ca ett minutt før babyen min klikka. ☐ Rør inn havre og kli, og så mel, natron og bakepulver. Det blir en ganske fast røre. Trill runde kuler som du setter på brettene. press dem så flate du bare klarer med hendene dine, ca 0,5 tykke. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter, de skal være gyldne når de er klare. La hvile et minutt på brettet før du legger dem til avkjøling på rist. SPIS.



Doble sjokoladecookies med kokos



Finnes det noe bedre enn nystekte sjokoladecookies? Jo, rykende ferske sjokoladecookies med kokos, mandel og mokka smak! Disse smaker som den klassiske "negerbollen" (beklager FULLSTENDIG politisk ukorrekt), bare i kjeksform. Bli aldri feil det. ☐

Du trenger:

80 gram smør, romtemperert

0,5 dl brunt sukker

0,5 dl hvitt sukker

1 stort egg

0,5 ts vaniljeekstrakt

0,5 dl kakao

1,25 dl og tre ss siktet hvetemel

0,25 ts natron

0,5 ts espressopulver (instant)

75 g hakket mørk sjokolade

0,75 dl kokosflak (bruk revet kokos om du ikke får tak i flak)

Topping:

ca 0,5 dl hakkede mandler

ekstra kokos

litt havsalt (kan sløyfes)

Sett ovnen på 175 grader og dekk et stekebrett med bakepapir. Ha sukker og smør i en bakebolle og pisk luftig i ca ett minutt. Ha i egg og vanilje og pisk litt til. Bland alt det tørre minus kokos og sjokoladebiter i en annen bolle. Ha de tørre ingrediensene i de våte og pisk til alt er blandet. Vend inn sjokolade og kokos til slutt. Bruk to teskjeer og lag ca 12-14 kuler av deigen, lag dem så runde du klarer. Press hver kule litt ned og strø over kokos, hakkede mandler og havsalt. Stek midt i ovnen i ca 7-8 minutter. Ta brettet ut og la cookiesene avkjøle helt på brettet. (Oppbevar i tett boks).
KOS DEG!

**Nystekte havrecookies på ti
minutter! (Perfekt til
uventede gjester)**



La meg si det først som sist. Jeg har løyet for deg. Eller i allefall gitt deg en sannhet med modifikasjoner! Disse vanvittig digge kjeksene tar litt lenger tid å lage enn ti minutter, MEN når du først har laget deigen, så kan du fryse den ned. Og da tar det bare ti minutter å steke dem fra frossen tilstand. Ganske deilig å alltid kunne ha nystekte cookies på lur! Og litt farlig også selvsagt..men ikke så ille som å ha en hel boks med kjeks på benken. ☐

Du trenger:

(ca 30 stk)

200 g brunt sukker

250 g mykt meierismør

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

200 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

140 g havregryn

en klype salt

50 g hakkede nøtter (pekan, valnøtter, hasselnøtter – opp til deg) (kan sløyfes)

50 g kokos (kan sløyfes)

50 g rosiner (kan sløyfes)

Pisk sukker og smør lyst med en elektrisk håndvisp eller miksmaster. Pisk inn ett og ett egg og bland godt mellom hver gang. Tilsett vaniljeekstrakt og en klype salt. Rør inn mel og havregryn. Du bør nå ha en ganske tykk/stiv deig. Del deigen i to. Legg hvert emne på et stykke matpapir, brett papiret over

og form til en tykk pølse/sylinder ved å rulle deigen inni papiret. Diameteren skal være på størrelse med kjeksene du skal lage, så form deretter. Du har så to valg. Enten steke cookiesene nå ved å skjære skiver av deigpølsen og legge på stekebrett kledd med bakepapir (midt i ovnen, 180 grader, ca 10 minutter) eller snurre sammen endene på matpapiret (slik som en Twist-sjokolade) og legge rullen i en pose i fryseren. Når du vil ha cookies, skjærer du skiver av rullen (bruk en skarp kniv, gjerne varmet i varmt vann). Stek også midt i ovnen på 180 grader, ca 10 minutter. Avkjøl litt på rist og KOS DEG.



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

**Biscotti med ristede
pekannøtter**



Jeg er en enkel sjel, jeg finner glede i de små tingene. Se det for deg: En rolig morgenstund, en kopp kaffe og en deilig biscotti med knasende pekannøtter. Finner du noen feil ved det, liksom? Ikke? I Bollefruas tilfelle vil det dessverre alltid være minst en ting som skurrer med det scenarioet. Det er ikke nok med én biscotti! Og sannsynligvis: Jeg skulle laget dobbel porsjon. ☐

Ikke-bare-en-biscotti:

(ca 14 lange biscotti)

2,5 dl siktet hvetemel

0,5 ts kanel

0,5 ts bakepulver

1 klype salt

1,25 dl sukker

1 egg

3 ss mykt meierismør

0,5 ts vaniljeekstrakt (kan erstattes med vaniljesukker med ekte vanilje)

1,5 dl hele pekannøtter

Sett ovnen på 180 grader. Legg nøttene på et stekebrett og rist de i ovnen i 5-10 minutter, pass på at de ikke brenner seg! Legg på en fjøl og avkjøl. Grovhakk nøttene. SKRU TEMPERATUREN PÅ OVNEN NED TIL 160 GRADER. Bland mel, kanel, bakepulver og salt i en liten bolle. Pisk smør og sukker luftig i en annen bolle. Tilsett egget og pisk sammen med vaniljeekstrakt. Vend inn det tørre til alt så vidt er blandet og miks til slutt inn nøttene. Deigen skal være ganske fast. Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Ha deigen over på brettet og form et avlangt og relativt flatt rektangel på ca 20 x 6 cm. Stek midt i ovnen i 35 minutter. Ta ut brettet, men ikke skru av ovnen. La avkjøle nok til at du kan skjære i den. Finn frem en skarp kniv og skjær leiven i tynne skiver på skrå (ca 1,5 cm tykke). Snu skivene med snittflaten opp og legg utover stekebrettet. Stek videre i 5-6 minutter, ta brettet ut og snu biscottien over på andre siden. Stek i 5-6 minutter til. Ta ut og la ligge noen minutter på brettet før du flytter dem over på rist. Oppbevares i tett boks.



**Mørke browniecookies med
havsalt**



Jeg tror sannelig jeg har en ny cookiefavoritt! Og det sier i grunnen litt, for det er mange deilige kjeks på bloggen. Disse mørke majestetene smakte jeg første gang da jeg var på olivenoljekurs hos [Oliviers og co](#) forrige uke. Kjeksen inneholder nemlig olivenolje i stedet for smør, noe som gjør dem litt sunne i tillegg til å være syyykt gode. På kurset lærte jeg blant annet om helsefordeler ved en god olivenolje i tillegg til deilig smak. Det er nemlig STOR variasjon innen feltet og mye av det man får kjøpt i butikkene er enten dårlig kvalitet eller olivenolje som er blandet ut med andre vegetabiliske oljer. Sporbarhet er viktig med andre ord.

Men, altså, tilbake til dagens oppskrift. Cookiesene er fulle av sjokolade og minner litt om brownies. De er hverken for søte eller for intense (synes i allefall jeg) til tross for det høye innholdet av kakao og 70% kvalitetssjokolade. Kjeksen gjør akkurat det den skal: En liten trøst, skikkelig sjokoladekick eller bare en kosetund med en kopp god kaffe. Som sagt, min nye favoritt. Med god grunn.

Dark beauties:

(ca 18 store cookies)

130 ml Affiorato olje eller en annen god olje fra Olivier's

2,5 dl sukker

1 ts vaniljeekstrakt

2 STORE egg

2 dl siktet speltmel eller hvetemel

1,5 dl kakao

1 ts natron

1 ss varmt vann

1/2 ss salt + flaksalt til å strø over

200 g Valrhona sjokolade, 70%, hakket

Sett ovnen på 180 grader. Rør varmt vann og natron sammen til det meste av natronen er oppløst. Pisk sammen sukker, vaniljeekstrakt og olivenolje. Tilsett ett og ett egg og pisk godt mellom hver gang og fortsett til det tykner. Tilsett mel, salt og kakao og rør til alt så vidt er blandet. Til slutt rører du inn natronblandingen og vender inn all den fantastiske sjokoladen. Sett helst røren kaldt (og tildekket) i et par timer. (I såfall kan du jo vente med å skru på ovnen;) Sett kuler på et bakepapirkledd stekebrett (9 av gangen, de flyter veldig ut). Jeg brukte en iskremskje og en spiseskje til å forme provisoriske kuler. Strø over havsalt. Stek midt i ovnen i 10 minutter. La kjeksene avkjøles på brettet noen minutter før du flytter de over på rist for å bli

kalde. Oppbevar i tett boks. KOS deg.



Oppskriften er fra den flotte bloggen [Olvien og sjokolade](#).
Stikk innom og ta en titt!

Browniecookies med **peanøttfyll**



I dag er det valentinsdagen. Jeg er sånn passe opptatt av fenomenet, merker jeg. Det er jo selvsagt ALLTID kjærkomment med en unnskyldning, og anledning, til å bake noe ekstra godt. (Ikke at man som Bollefrue trenger det egentlig: Hvis du vil bake de mest unyttigste og kalorifylte godsaker i tide og utide bør du starte en blogg). Og jeg er for kjærlighet! Hvem er ikke det? Kjærligheten til venner, barn, kaffe, kjæresten, havet, Gud, livet, fredagskvelder, bøker, tv-serier, Oslo, blomster og sjokolade. Dagens oppskrift er desidert en kjærlighetserklæring til sjokolade! En nydelig cookie med lite mel og masse sjoko. Røren smaker litt som sjokolademousse, så du må regne med å spise et par skjeer.. Peanøttfrostingen i midten er strengt tatt ikke nødvendig, men hallo? Det blir nesten som browniesnickers! Det er ekte kjærlighet, det!

For the love of chocolate:

(ca 12 mektige kjeks/6 doble)

175 g 70% sjokolade

20 g meierismør

1 egg

75 g sukker

0,5 ts vaniljeekstrakt

18 g siktet hvetemel

1/8 ts bakepulver

Peanøttfyll:

40 g melis

70 g (kremet) peanøttsmør

20 g **MYKT** meierismør

1/4 ts vaniljeekstrakt

2 ss kremfløte



NB: For et vellykket resultat er det viktig at du følger oppskriften NØYAKTIG.

1. Hakk 100 g av sjokoladen grovt og smelt sammen med smør over vannbad. Rør underveis til alt er smeltet, ta skålen vekk fra vannbad og sett til side.
2. Ha egg, sukker og vanilje i en annen bolle og pisk til luftig eggedosis i **15** minutter.
3. I mellomtiden kan du hakke de resterende 75 gram med sjokolade.
4. Etter 15 minutter vender du forsiktig inn melet, blandet med bakepulver, i eggedosisen.
5. Rør til slutt inn den smeltede (og nå avkjølte) sjokoladen og sjokoladebitene. Rør forsiktig med slikkepott til alt så vidt er blandet.
6. Sett ovnen på 180 grader.(Vanlig over- og undervarme).

7. La så røren stå å hvile i 10 minutter, slik at den stivner litt.
8. Finn frem et stekebrett kledd med bakepapir.
9. Etter 10 minutter så finner du frem to teskjeer. Sett en raus ts røre på stekebrettet, pass på å ha litt mellomrom mellom hver dæsj med røre. Jeg fikk ca 12 kjeks.
10. Stek midt i ovnen i 8 minutter.
11. Ta brettet ut og la kjeksene avkjøle på brettet i 30 minutter. (Hvis du klarer å vente så lenge med å spise den!)
12. Peanøttfrosting lager du på følgende måte: Ha alle ingrediensene unntatt kremfløten i en bolle. Pisk det til en lys og fluffy blanding. Tilsett fløten og pisk det hele sammen. Voila!
13. Monter cookiesen ved å smøre frosting på den ene siden og legge en ny kjeke oppå. **KOS DEG!**



Oppskriften har jeg forminsket litt, men er hentet fra den nydelige bloggen [Passion 4 baking](#). Stikk innom der og la deg bli inspirert!

Snickerscookies



Jada, jada. Jeg VET det. Sjokoldekjeks. Igjen. Trengte vi nok en oppskrift på cookies? Hva med den sunne linja etter ferien? Sannheten er at det føles som om denne høsten bare har eksplodert foran meg. Makan til hektisk oppstart og brå overgang fra en lat og lykkelig sommer. Og jeg tror det er flere av oss. Som kjenner tiden stramme til med klamme hender. Det ble i allefall ganske tydelig da boksen med cookies ble

med på jobb. Svoosj! Så da skjønner du vel. At vi må ha mye kjeks.



Bollefruas guilty pleasure:

(ca 12 stk)

113 g usaltet smør

1,25 dl hvitt sukker

1,25 dl brunt sukker

1 stort egg

0,75 ts vaniljeekstrakt/vaniljesukker

3/3 dl siktet spelt eller hvetemel

0,5 ts salt

0,5 ts bakepulver

1/8 ts natron

50 g sjokolade, hakket

110 g snickers, hakket i biter

evt litt havsaltdryss



Sett ovnen på 180 grader. Rør smør og sukker hvitt. Pisk inn egget og vaniljeekstrakt om du bruker det. Bland mel, salt, vaniljesukker, natron og bakepulver i en liten bolle. Bland det tørre inn i smørblandingen og rør til alt er blandet. Rør til slutt inn sjokoladen. Finn frem to stekebrett og dekk de med bakepapir. Bruk en iskrem"skje" til å scoope ut en rund deigkule og legg den på brettet. Strø over litt havsalt hvis du liker kombinasjonen søtt og salt. Legg ca seks kuler på hvert brett (Viktig, for de flyter litt ut). Stek i ovnen i 10-12 minutter. La kjeksene ligge på brettet i 5 minutter før du flytter de over på rist. Oppbevares i tett boks. Del med de du er glad i.

