

Triple chocolate cookies – sweeeeeeeet! (Recipe also in english!)

For english: Scroll..

Noen ganger er det BARE sjokolade som gjelder og gårdsdagen var definitivt en sånn dag. Mangelen på søvn var prekær og behovet for en pickmeup var enormt. Og jeg lover deg at forskjellen i form og humør før og etter disse sjokoladekjeksene, var påfallende. Jeg kan selvfølgelig ikke garantere at dette blir tilfelle for deg også, men en fantastisk smaksopplevelse er i allefall bankers. Med trippel mengde sjokolade er det kanskje ikke så veldig rart.. ☐



Chocolate overdose cookies:

ca 24 kjeks

- 125 gram mørsk sjokolade
- 150 gram siktet hvetemel
- 15 gram kakaopulver
- 1 ts natron
- 125 gram mykt meierismør
- 75 gram brunt sukker
- 50 gram hvitt sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 1 kjøleskapskaldt egg
- 150 – 200 gram hakket mørsk sjokolade (i oppskriften sto det 350gr, men jeg synes 150 holdt;)

Sett ovnen på 170 grader. Smelt 125 gram sjokolade i mikro eller vannbad (kok opp vann i en kjele og sett en bolle med sjokoladen i biter oppå gryten. Skru ned varmen. Pass på at bunnen av bollen ikke kommer i kontakt med det kokende vannet, men at det er dampen som smelter sjokoladen). Rør smør og sukker hvitt og tilsett så den smeltede sjokoladen. Bland godt. Rør inn egg og vaniljesukker. Bland mel, natron og kakao og ha det i røren. Tilsett hakket sjokolade tilslutt.

Sett kuler av deigen på bakepapirkledde stekebrett. (På størrelse med litt små golfballer). Kjeksene flyter ut, så ikke sett de for tett! Ca 6 cm mellom hver. Stek i 15-18 minutter, midt i ovnen. La de stå noen minutter på brettet før du tar de over på en rist. Så er det bare å kooooooooooose seg.

□

✘

Chocolate overdose cookies:

These cookies are a true pickmeup, but they are addictive, so

don't say I didn't warn you. ☐

(24 small ones or 12 BIG ones..)

- 125 gram(s) dark chocolate (minimum 70% cocoa solids)
- 150 gram(s) Plain flour
- 15 gram(s) cocoa powder (sieved)
- 1 teaspoon(s) bicarbonate of soda
- $\frac{1}{2}$ teaspoon(s) salt
- 125 gram(s) butter (soft)
- 75 gram(s) light brown sugar
- 50 gram(s) white sugar
- 1 teaspoon(s) vanilla powder
- 1 medium egg(s) (cold from the fridge)
- 150-200 gram(s) dark chocolate chips (or semi sweet chocolate morsels)

Method

1. Preheat the oven to 170°C/gas mark 3. Melt the 125g dark chocolate either in the microwave or in a heatproof dish over a pan of simmering water.
2. Put the flour, cocoa, bicarbonate of soda and salt into a bowl.
3. Cream the butter and sugars in another bowl. (I use my freestanding mixer, itself an odd source of comfort to me.) Add the melted chocolate and mix together.
4. Beat in the vanilla extract and cold egg, and then mix in the dry ingredients. Finally stir in the chocolate morsels or chips.
5. Scoop out 12 equal-sized mounds – an ice cream scoop and a palette knife are the best tools for the job – and place on a lined baking sheet about 6cm apart. Do not flatten them.
6. Cook for 18 minutes, testing with a cake tester to make sure it comes out semi-clean and not wet with cake

batter. If you pierce a chocolate chip, [try](#) again.

7. Leave to cool slightly on the baking sheet for 4-5 minutes, then transfer them to a cooling rack to harden as they cool.



**Peanøtt- og sjokoladecoockies
(fine å gi bort når du ikke
orker flere..)**



Oppskriften på disse fabelaktige cookiesene fant jeg i min nye favorittkokebok, *Every day* av Bill Granger. Med alibi om å gi de bort i julegave, bakte jeg dem i dag og jeg tror noen kommer til å bli veldig glad. Og kanskje litt tjukkere. Jammen best jeg skynder meg å gi de bort!



Divine cookies:

18 stk

100 gram brunt sukker

50 gram hvitt sukker

2 ss mykt smør

4 ss peanøttsmør med biter

1 egg

1 ts vaniljesukker, helst med ekte vanilje!

155 gram hvetemel

100 gram melkesjokolade, hakket



1. Sett ovnen på 190 grader.
2. Pisk sukker, smør og peanøttsmør til en kremet konsistens. Tilsett egg og vanilje og bland godt.
3. Ha i siktet mel og bakepulver og rør sammen med en sleiv.

4. Tilsett i sjokolade og bland til en fast deig.
5. Ha deigen på benken og del i 18 emner.
6. Rull til kuler og fordel de på to bakepapirkledde stekebrett. Trykk kulene litt flate med hendene.
7. Stek midt i ovnen i 10 minutter.
8. Avkjøl på rist.



Bollefrua vs Vivienne Westwood – ikke akkurat uavgjort

I sommer kjøpte jeg en Vivienne Westwood – bukse på Twisted i Bergen. Buksen var utrolig kul, veldig på salg og bare littegrann for trang. Men som Bollefrua må man alltid regne med å gå på litt feriekilo om sommeren, så planen min var at buksen skulle passe omtrent nå. Og det gjør den forsåvidt. Men jeg begynner å innse at den for alltid vil være litt trang i livet og det har bekymret meg. Man skal jo leve litt også! Og spise. Og selv om jeg liker å trene og spise sunt, så gidder jeg ikke være så mye tynnere enn dette. Og heller ikke tjukkere. det må sies. Men en dag på jobb kom løsningen til meg som et lyn fra klar himmel: *Bollefrue. Hvorfor flytter du ikke bare knappene på buksen din? Så kan du have your cake and eat it too?* Ideen var faktisk så god at jeg feiret med å lage noen sinnsykt gode sjokoladecookies i helgen:



Firkløverkjeks (Maryland cookies, eat your heart out):

ca 24 stk

100 gram hvitt sukker

110 gram brunt sukker

114 gram mykt smør

1 egg

1 ts vaniljesukker

180 gram hvetemel

0,5 ts natron

1 ts varmt vann

0,25 ts salt

150 gram firkløversjokolade, hakket

en god dl hasselnøtter, hakket



Sett ovnen på 175 grader. Pisk sukker og smør kremet. Rør inn egget. Ha så i vaniljesukker, mel og salt. Bland vann og natron og ha det i røren. Rør til slutt inn sjokolade og nøtter og fordel deigen i klatter med en ss på to papirkledde stekebrett, så du får ca 24 kjeks. Stek i ovnen til de er litt gyldne i kanten, 10-15 minutter. Avkjøl på rist. Oppbevar i tett kakeboks.



Jeg må si at planen min var å ta med resten av disse kjeksene på jobb i dag. Men så ble en av gutta syke over natten, så nå er jeg innesperret med en hel boks med Firkløverkjeks. Vet ikke helt hvem det ble 1-0 til, men det er hvertfall ikke meg.



Havrecookies med rosiner



Nye matbokser til gutta
måtte duge som kakeboks

Jeg har en forkjærlighet for å ha noe i boks. (Både mat og i

livet generelt). Disse havrekjeksene smakte farlig likt de som Kaffebrenneriet selger og de er jaggu gode! Jeg vet om mange som ikke liker å ha rosiner i bakst og da er det bare å sløyfe de. Trenger ikke lage problemer når det ikke er nødvendig, hvis du skjønner. Det eneste som var litt styrete med denne oppskriften er at den er oppgitt i cups. En cup er tilsvarende 2,3 dl. Cirka da. Min oppskrift ble omtrent sånn:

Litt over 1 dl mykt smør

Litt over 1 dl hvitt sukker

Litt over 1 dl brunt sukker

1 egg

1/2 ts vaniljesukker

1,5 dl hvetemel

1/2 ts natron

1/2 ts kanel

1/4 ts bakepulver

1/4 ts salt

3,5 dl lettkokte havregryn

Så mye rosiner du vil, jeg tror 1,5 dl kan være bra.

Pisk smør og sukker til kremet konsistens i en bakebolle og tilsett så egg og vaniljesukker. Jeg brukte vaniljefrø på glass, jeg har fått av Kristina. Lukter og smaker himmelsk.



Bland sammen mel, natron, kanel, salt og bakepulver og tilsett gradvis mens du rører/pisker. Rør inn havregryn/rosiner til slutt. Sett deigen i "kuler" med en ss på et pakepapirkledd stekebrett, pass på å ha litt avstand for de flyter litt ut.

Jeg stekte på 180 grader i ca 10 minutter, men du ser når de er ferdige. La de avkjøle et minutt på brettet før du legger de på rist.

