

Cheesecake chocolate chip cookies

Det er fint å dra bort en gang i blant. En pause fra rydding og alle nødvendige og unødvendige prosjekter. Litt stueforandring. Kjenne på at man er en grei og trivelig, og ikke bare skynde-seg og maseguri, mamma. Hvile, tenke, håpe, løse kryssord, bake cookies OG spise dem. Og selv om ikke cookiesene fikk bli med hjem, så håper jeg noe av roen og sjelefreden får plass i bagen.



Sjokoladekjeks med et syrlig hint av ostekake:

(ca 15-17 stk, avhengig av størrelse)

120 gram mykt smør

80 gram sukker

100 gram brunt sukker

100 gram kremost (jeg brukte den fra Tine, naturell)

1 egg

1/2 ts bakepulver

175 gram siktet hvetemel

100 gram grovhakket kokesjokolade

Sett ovnen på 180 grader. Pisk sammen smør, alt sukkeret og kremosten. Tilsett egget og pisk det inn. Bland mel og bakepulver og ha det i røren. Bland alt sammen. Vend inn sjokoladebiter. Finn frem to stekebrett med bakepapir og sett "kuler" av deigen med to spiseskjeer ned på brettene med litt avstand. (De flyter ut). Stek midt i ovnen i 10-15 minutter, til de er så vidt gyldne i kantene. Avkjøl et minutt eller to på brettet, før du tar de over på rist og lar de bli helt kalde. Oppbevar i tett boks.



Oppskriften fant jeg hos [Mat på bordet](#)