

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!