

# Et innlegg om noen sabla gode sjokoladekjeks og et minst like bra matblad



Nå nærmer det seg ferie og selv om jeg elsker jobben min er jeg overmoden for litt fri. Jeg tar meg selv i å lengte etter boken på nattbordet jeg så vidt har begynt på, og jeg ser med lange øyne på haugen av matblader på bordet mitt. En stabel av inspirasjon. En mengde oppskrifter som vil slippe ut fra sidene og opp i mine gryter og bakeboller. Hva er det med magasiner som er så forlokkende? Har du sett meg i butikken? Jeg står foran bladhyllen og drømmer meg bort i interiør, klær, men aller mest, SELVFØLGELIG, mat. Ofte får et blad bli med meg hjem. Men ikke Maison Mat og Vin. **Det bladet dukker nemlig opp i postkassen min som en kjærkommen overraskelse,** midt blant regninger og annen kjedelig post. Proppfullt av lekre oppskrifter, flotte bilder, artikler med tips om reiser og vinanbefalinger. Jeg finner alltid mange oppskrifter jeg vil teste ut og er alltid fornøyd med resultatet. Som for

eksempel oppskriften på disse deilige kjeksene:



### **Sjokolade og cornflakescookies:**

(ca 20 cookies)

*2 dl siktet hvete eller speltmel*

*1/2 ts bakepulver*

*1/8 ts natron*

*3/4 dl hvitt sukker*

*3/4 dl brunt sukker*

*100 g smør, smeltet (og avkjølt)*

*1 egg*

*1 ts vaniljesukker*

*100 g (melke)sjokolade, hakket*

*1 dl havregryn*

*1 dl cornflakes*

*1 dl salte peanøtter, hakket*

Sett ovnen på 190 grader. Rør sammen mel, bakepulver, natron, havregryn, sukker, smør og egg til en jevn deig. Vend inn cornflakes, sjokolade og peanøtter. Sett deigen med en spiseskje på et bakepirtkledd stekebrett (jeg stekte ti om gangen). Stek midt i ovnen i ca 9 minutter, kjeksene skal så vidt være gyldne i kantene. Avkjøl på rist og oppbevar kjeksene i en tett boks. KOS DEG.



Fikk du også lyst på litt bra lesestoff og matinspirasjon? Maison Mat & Vin tilbyr nå 7 utgaver av bladet til kun kr. 189,- (fullpris er vanligvis kr. 553,-). Du kan enkelt

bestille med SMS ved å sende ABOMAT11 til 2205 (kr. 3 pr. sms). Tilbudet gjelder kun for nye abonnenter.

*Dette innlegget er skrevet som ledd i et samarbeid med Maison Mat og Vin.*