

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 kosestund 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 kjeksen 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!