

Snickerscookies



Jada, jada. Jeg VET det. Sjokoldekjeks. Igjen. Trengte vi nok en oppskrift på cookies? Hva med den sunne linja etter ferien? Sannheten er at det føles som om denne høsten bare har eksplodert foran meg. Makan til hektisk oppstart og brå overgang fra en lat og lykkelig sommer. Og jeg tror det er flere av oss. Som kjenner tiden stramme til med klamme hender. Det ble i allefall ganske tydelig da boksen med cookies ble med på jobb. Svoosj! Så da skjønner du vel. At vi må ha mye kjeks.



Bollefruas guilty pleasure:

(ca 12 stk)

113 g usaltet smør

1,25 dl hvitt sukker

1,25 dl brunt sukker

1 stort egg

0,75 ts vaniljeekstrakt/vaniljesukker

3/3 dl siktet spelt eller hvetemel

0,5 ts salt

0,5 ts bakepulver

1/8 ts natron

50 g sjokolade, hakket

110 g snickers, hakket i biter

evt litt havsaltdryss



Sett ovnen på 180 grader. Rør smør og sukker hvitt. Pisk inn egget og vaniljeekstrakt om du bruker det. Bland mel, salt, vaniljesukker, natron og bakepulver i en liten bolle. Bland det tørre inn i smørblandingen og rør til alt er blandet. Rør til slutt inn sjokoladen. Finn frem to stekebrett og dekk de med bakepapir. Bruk en iskrem"skje" til å scoope ut en rund deigkule og legg den på brettet. Strø over litt havsalt hvis du liker kombinasjonen søtt og salt. Legg ca seks kuler på hvert brett (Viktig, for de flyter litt ut). Stek i ovnen i 10-12 minutter. La kjeksene ligge på brettet i 5 minutter før du flytter de over på rist. Oppbevares i tett boks. Del med de du er glad i.

