

# Triple chocolate cookies – sweeeeeeeet! (Recipe also in english!)

For english: Scroll..

Noen ganger er det BARE sjokolade som gjelder og gårdsdagen var definitivt en sånn dag. Mangelen på søvn var prekær og behovet for en pickmeup var enormt. Og jeg lover deg at forskjellen i form og humør før og etter disse sjokoladekjeksene, var påfallende. Jeg kan selvfølgelig ikke garantere at dette blir tilfelle for deg også, men en fantastisk smaksopplevelse er i allefall bankers. Med trippel mengde sjokolade er det kanskje ikke så veldig rart.. ☐



**Chocolate overdose cookies:**

ca 24 kjeks

- 125 gram mørsk sjokolade
- 150 gram siktet hvetemel
- 15 gram kakaopulver
- 1 ts natron
- 125 gram mykt meierismør
- 75 gram brunt sukker
- 50 gram hvitt sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 1 kjøleskapskaldt egg
- 150 – 200 gram hakket mørsk sjokolade (i oppskriften sto det 350gr, men jeg synes 150 holdt;)

Sett ovnen på 170 grader. Smelt 125 gram sjokolade i mikro eller vannbad (kok opp vann i en kjele og sett en bolle med sjokoladen i biter oppå gryten. Skru ned varmen. Pass på at bunnen av bollen ikke kommer i kontakt med det kokende vannet, men at det er dampen som smelter sjokoladen). Rør smør og sukker hvitt og tilsett så den smeltede sjokoladen. Bland godt. Rør inn egg og vaniljesukker. Bland mel, natron og kakao og ha det i røren. Tilsett hakket sjokolade tilslutt.

Sett kuler av deigen på bakepapirkledde stekebrett. (På størrelse med litt små golfballer). Kjeksene flyter ut, så ikke sett de for tett! Ca 6 cm mellom hver. Stek i 15-18 minutter, midt i ovnen. La de stå noen minutter på brettet før du tar de over på en rist. Så er det bare å kooooooooooose seg.

□

✘

### **Chocolate overdose cookies:**

These cookies are a true pickmeup, but they are addictive, so

don't say I didn't warn you. ☐

(24 small ones or 12 BIG ones..)

- 125 gram(s) dark chocolate (minimum 70% cocoa solids)
- 150 gram(s) Plain flour
- 15 gram(s) cocoa powder (sieved)
- 1 teaspoon(s) bicarbonate of soda
- $\frac{1}{2}$  teaspoon(s) salt
- 125 gram(s) butter (soft)
- 75 gram(s) light brown sugar
- 50 gram(s) white sugar
- 1 teaspoon(s) vanilla powder
- 1 medium egg(s) (cold from the fridge)
- 150-200 gram(s) dark chocolate chips (or semi sweet chocolate morsels)

## Method

1. Preheat the oven to 170°C/gas mark 3. Melt the 125g dark chocolate either in the microwave or in a heatproof dish over a pan of simmering water.
2. Put the flour, cocoa, bicarbonate of soda and salt into a bowl.
3. Cream the butter and sugars in another bowl. (I use my freestanding mixer, itself an odd source of comfort to me.) Add the melted chocolate and mix together.
4. Beat in the vanilla extract and cold egg, and then mix in the dry ingredients. Finally stir in the chocolate morsels or chips.
5. Scoop out 12 equal-sized mounds – an ice cream scoop and a palette knife are the best tools for the job – and place on a lined baking sheet about 6cm apart. Do not flatten them.
6. Cook for 18 minutes, testing with a cake tester to make sure it comes out semi-clean and not wet with cake

batter. If you pierce a chocolate chip, [try](#) again.

7. Leave to cool slightly on the baking sheet for 4-5 minutes, then transfer them to a cooling rack to harden as they cool.

