



# Sjokoladecookies

om 16 stykker



Middels

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Cookieideig:

- 100 g mørk sjokolade smeltet
- 125 g smør
- 175 g rørsukker eller farin
- 2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
- 1 egg
- 150 g hvetemel
- 0,5 ts Dr. Oetker Bakepulver
- 50 g Dr. Oetker Hakkede Mandler
- + peanøtter + pecannøtter

## 1 Tilberedning:

Hakk sjokoladen, og smelt den i en skål over vannbad ved svak varme. Rør smør og sukker mykt. Rør vaniljesukker og egg i deigen. Bland hvetemel og bakepulver, og rør det inn i deigen. Tilsett smeltet sjokolade og nøtteblanding, og rør deigen godt sammen.

- 2 Bruk to skjeer og legg deigen som kuler på en stekeplate med god avstand mellom, da de flyter ut litt. Stek cookiene midt i ovnen på 160°C i ca. 15 min. Avkjøles på stekerist.

