



Triple chocolate-cookies

16 - 18 stykker

Enkel

up to 40 Min.



Ingredienser:

Cookieideig:

225 g mykt smør
175 g rørsukker lyst
100 g sukker eller muscovadosukker
1 egg
350 g hvetemel
1 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1 ts Dr. Oetker Natron
0,5 ts salt
100 g hvit sjokolade
100 g lys sjokolade
100 g mørk sjokolade

Cookies:

Sett ovnen på 180 grader varmluft eller 200 grader over- og undervarme.

- 1 Visp smør, sukker, og rørsukker hvitt og luftig i 4-5 minutter. Tilsett egget, og visp godt. Rør inn mel, vaniljesukker, natron og salt i blandingen. Grovhakk sjokoladen, ha i deigen og rør det hele raskt sammen.
- 2 Ha bakepapir på en stekeplate. Legg ca. to spiseskjeer deig i en haug på bakepapiret for hver cookie. Trykk deigen litt flat med en gaffel.
- 3 Stek cookies'ene i 12-15 minutter. La dem avkjøles helt før de legges i en lufttett beholder.

