

Chocolate Chip Cookies

Ingredienser:

- (Ca. 35 stk.)
- 300 g hvedemel,
- 1 tsk. bagepulver,
- 2 tsk. vanillesukker,
- 1/4 tsk. salt,
- 100 g havregryn,
- 180 g brun farin,
- 240 g sukker,
- 250 g blødt smør,
- 2 æg,
- 200 g mørk chokolade,
- 200 g hasselnødder (eller andre nødder)



Fremgangsmåde:

Bland mel, bagepulver, salt, vanillesukker og havregryn godt sammen.

Bland sukker, farin og blødt smør og pisk det med en elpisker. Dejen er lidt sej. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk dejen luftig.

Melblandingen røres i, det kan være nødvendigt at ælte med hænderne.

Hak nødder og chokolade groft og kom det i dejen.

Form dejen til kager på størrelse med et lille æg, enten med hænderne eller med to spiseskeer. Sæt dem på en bageplade med bagepapir og tryk dem let flade. De skal stå med stor afstand, da de flyder meget ud. *(Jeg satte 8 stk. pr. bageblade og det var rigeligt)*

Bages i forvarmet ovn ved 150 grader i cirka 25 minutter.

(Jeg fik det bedste resultat ved 125 grader i ca. 22 minutter, men du skal muligvis prøve dig lidt frem – jeg har en mistanke om at min ovn varmer mere end man stiller den på)