



BAKA

Double chocolate chip cookies

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner:



Härligt sega och fräsiga kakor!

Baket ger 20-30 kakor.



INGREDIENSER

Kaksmet

- 5 dl vetemjöl
- 1,5 dl kakao
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk salt
- 1 tsk vaniljsocker
- 250 g rumstempererat smör
- 3 dl muscovadosocker
- 3 dl strösocker
- 2 st ägg
- 100 g vit blockchoklad, hackad
- 100 g mörk blockchoklad, hackad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda smör och socker tills det blir lite fluffigt och poröst. Tillsätt två ägg och vispa till en jämn smet.
- 2** I en annan bunke blandar du bakpulver, mjöl, kakao, vaniljsocker och salt. Sikta in denna blandning i smör och sockerblandningen. Blanda till en jämn smet. Tillsätt sedan blockchokladen som du hackat grovt och blanda runt en sista gång.
- 3** Dela smeten i två delar och forma till två stora bollar som du sedan rullar till en avlång rulle, den ska gå att rulla in i ett bakplåtspapper, så gör den inte bredare än så. Rulla in båda degarna i bakplåtspapper och lägg in i frysen 30 minuter.
- 4** Ta ut degen ur frysen, skär degen sedan i ca 1,5 cm tjocka skivor och fördela ut på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i 190 grader varm ugn ca 8-12 minuter, det ska synas lite sprickor ovanpå kakorna. Ta hellre ut dem lite för tidigt än för sent, då de blir stenhårda.