



Skillet cookie

Kock: **Hana Chatila** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Härligt seg, mjuk och kakig. Som en stor chocolate chip cookie fast gjord i stekpanna i ugnen. Enkelt och perfekt som variation till kladdkaka. Så ljuvlig att servera med vaniljglass till.





INGREDIENSER



- 1,5 deciliter brun farin
- 1 deciliter socker
- 100 gram smör
- 2 stycken ägg
- 3 deciliter mjöl
- 0,75 deciliter hackade hasselnötter
- 1/2 teskedar bikarbonat
- 1 deciliter mörk choklad eller chokladknappar
- 1 deciliter ljus choklad eller chokladknappar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att sätta på ugnen på 175 grader. Vispa socker och smör, gärna länge. Tillsätt ett ägg i taget och rör om.
- 2** Blanda därefter ner de torra ingredienserna. Ha i hasselnötter och hälften av chokladen. Här blir det lite farligt för smeten är så god så spara lite så det räcker till en kaka:)
- 3** Bre ut smeten i en stekpanna och strö över resterande choklad. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min, den ska vara lite seg/kladdig i mitten. Servera gärna med vaniljglass!