



White chocolate & macadamia cookies

Kock: **Roy Fares** Tid: **45 min** Portioner: **25**



Dessa cookies är så goda att de äts på egen risk. Sega, amerikanska cookies fullproppade med vit choklad och macadamianötter.



INGREDIENSER

170 g smör
2 dl farinsocker
1,5 dl strösocker
1 st äggula
1 st ägg
2.5 dl macadamianötter
5 dl vetemjöl
0.5 tsk bikarbonat
0.5 tsk salt

1 tsk vaniljsocker
250 g vita chokladknappar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret och blanda sedan med farinsocker och strösocker i en skål. Vispa ner ägg och äggula.
- 2** Blanda alla torra ingredienser i en skål, sikta gärna. Sikta ner de torra ingredienserna och arbeta ihop till en deg. Grovhacka nötterna. Arbeta in nötter och chokladknappar.
- 3** Plasta in degen och låt den vila i kylan i cirka 20 minuter. Sätt ugnen på 170°C.
- 4** Dela degen i 25 bitar, rulla bitarna till kulor och lägg dem glest på två plåtar med bakplåtspapper.
- 5** Platta till kulorna lite och grädda dem mitt i ugnen i 10-12 minuter, eller tills kakorna har fått fin färg.
- 6** Låt svalna någon minut på plåten och låt dem sedan svalna helt på galler. Förvara torrt.