



Chocolate chip cookies

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **30**



Härligt sega kakor med jordnötter och mjölkchoklad.

Variera kakorna med olika sorters choklad och nötter!
Lägg till 10 minuter för gräddning.



INGREDIENSER

300 gram vetemjöl
0.5 tsk bikarbonat
250 gram rumsvarmt smör
200 gram ljus muscovadosocker
100 gram socker
2 tsk vaniljextrakt
0.5 tsk salt
2 st ägg
2.5 dl grovt hackad mjölkchoklad
2.5 dl jordnötter

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 180 grader.
- 2** Blanda mjöl och bikarbonat i en separat bunke.
- 3** Blanda smör och båda sockersorterna fluffigt, gärna med hjälp av vinge i maskin.
- 4** Tillsätt salt, vanilj och ägg. Blanda väl.
- 5** Sist tillsätts mjölblandningen. Rör ihop och blanda sedan ner hackad choklad och jordnötter.
- 6** Klicka ut bollar stora som matskedar på bakplåtspapper. Kakorna flyter ut så lägg dem inte för tätt, ca 9 st per plåt.
- 7** Grädda kakorna tills de är gyllenbruna i kanterna, men fortfarande mjuka i mitten, ca 8-10 min. Låt svalna någon minut på plåten, flytta sedan över kakorna på galler och låt svalna helt.
- 8** Förvara kakorna i burk med tätslutande lock, då klarar de sig i upp till en vecka. Kakorna går också bra att frysa in.