

Cookies med chokoladestykker

Opskrift til 12-15 cookies alt efter størrelse

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

på køl mindst 1,5 timer

Samlet tid

Omkring 2 timer

Ingredienser

- 100 g sukker
- 100 g brun farin
- 110 g blødt smør - stuetemperatur
- 1 æg
- 200 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt + lidt flagesalt til toppen
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 180 g chokolade

Sådan gør du

1. Tag smør ud af køleskabet, så det kan få stuetemperatur
2. Pisk nu smørret i et minuts tid
3. Kom sukker og brun farin ved og pisk atter et par minutter.
4. Tilsæt æg og pisk igen, et par minutter.
5. Kom så mel, salt, vaniljesukker og bagepulver i skålen og rør det sammen med en dejskraber
6. Hak chokoladen groft og kom i
7. Kom et stykke film over skålen og stil den på køl, bare lige til det bliver fast nok til at du kan trille kugler.
8. Del dejen op i 14-15 hvis du ønsker mellemstørrelse, så vejer de 50 g hver. Eller lav 12 forskellige a 60 g, så er de lidt større (det er mine på billederne her)
9. Rul dem til kugler og stil nu de her kugler tilbage i køleskabet i en times tid. Det er nemlig det der giver den bløde chewie midte, - at smørret når at blive helt koldt igen og midten i din cookie varmes langsommere op i ovnen end kanterne. Det giver sprøde kanter og blød midte.
10. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
11. Kom de kolde kugler på en bageplade beklædt med bagepapir med god afstand mellem hver, de flyder ud. Kom dem i ovnen.
12. Efter 16-17 minutter er de færdige (i hvert fald i min ovn, men ovne er forskellige, så hold øje allerede efter 12 minutter). De må gerne være gyldne og sprøde i kanten, men bløde og let ubagte i midten. De skal nok nå at sætte sig mere når de køler af.
13. Hiv bagepapiret over på en rist, så de kan blive helt sprøde