

Cookies med chokolade - den bedste opskrift

Forfatter: Maria Vestergaard

Ingredienser

Opskrift til ca. 50 store cookies med chokolade: (TIP halver opskriften eller gem halvdelen af dejen i fryseren)

- 250g sukker
- 275g brunfarin
- 275g blødt smør
- 2 æg
- 475g hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. natron
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. vaniljesukker
- 200g chokolade ca. 50% (chocolate chips)

Fremgangsmåde

1. Pisk sukker, brunfarin og blødt smør sammen i en skål til massen er ensartet
2. Tilsæt æg og pisk det yderligere et par sekunder
3. Bland hvedemel, bagepulver, natron, salt og vaniljesukker sammen i en skål for sig
4. Tilsæt de tørre ingredienser til cookiedejen lidt ad gangen
5. Tilsæt chokolade
6. Pak dejen ind i film og lad den hvile i køleskabet i et par timer eller natten over
7. Form kugler af cookiedejen på ca. 30-35g og placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir kan være 8 cookies på en bageplade (3-2-3)
8. Bag dem i en forvarmet ovn på 175graders varme (almindelig ovn) i ca. 15min eller til de er let gyldenbrune i kanterne
9. Lad dine cookies med chokolade køle af i mindst 15min på en bagerist med bagepapir

Recipe by Maria Vestergaard at <https://mariavestergaard.dk/cookies-med-chokolade-den-bedste-opskrift/>

