



Oatmeal Chocolate Chip Cookies

Ingredienser

- 300 g havregryn (små, lettkokte)
- 200 hvetemel
- 1 ts natron
- 180 g smør
- 150 g hvitt sukker
- 150 g brunt sukker
- 1 ts vaniljeekstrakt
- 2 store egg
- 250 g chocolate chips eller kokesjokolade (se tips)



Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle.

Pisk mykt smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeekstrakt og deretter de tørre ingrediensene. Vend til slutt inn chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade.

Sett deigen i runde topper på bakepapirkledde stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15 min.

Avkjøles på platen i 10 min før de flyttes på rist og avkjøles helt.

Tips

Hvis du synes deigen virker for bløt til å forme den til runde topper, lar du den bare stå i kjøleskapet en stund til den blir fastere.

Det kan være lurt å steke en prøvekake først for å se om kakene flyter passe mye ut under steking. Tilsett litt ekstra hvetemel hvis prøvekaken flyter ut for mye.

Oppbevar cookiesene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oatmeal-chocolate-chip-cookies>