



Cookies med sjokolade og aprikos

Ingredienser

- 200 g smør
- 1 dl brunt sukker
- 1 dl sukker
- 1 ts bakepulver
- 3 dl hvetemel
- 3 dl havregryn (små, lettkokte)
- 100 g tørkede aprikoser
- 100 g kokesjokolade



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker (se tips). Sikt sammen mel og bakepulver og bland i. Ha deretter i havregryn, hakkede aprikoser og hakket kokesjokolade. (Sett deigen eventuelt i kjøleskapet en liten stund dersom du synes den virker veldig myk i konsistensen.)

Form deigen til 30 runde kaker. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand og trykk dem litt flate med hendene (eller bruk undersiden av et glass som dyppes i sukker).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min, eller til de er lett gyldne. Avkjøles på platen i 10 min før de flyttes over på rist med en stekespatte og avkjøles helt.

Tips

Bruk lysebrunt sukker (demerarasukker) til disse cookiesene, og ikke mørkebrunt farinsukker.

Kakene oppbevares best i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-med-sjokolade-og-aprikos>