



## Sjokoladecookies

### Ingredienser

500 g smør  
3 dl sukker  
2,5 dl brunt farin  
4 store egg  
1 ss vaniljesukker  
1 ts sitronsaft  
2 ts natron  
1 ts kanel  
1,5 dl havregryn  
7,5 hvetemel  
300 g kokesjokolade  
5 dl hakkede nøtter (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med sukker og brunt farin. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i resten av ingrediensene. Grovt hakket kokesjokolade og blandede hakkede nøtter tilsettes til slutt. Deigen blir nokså klissete i konsistensen.

Lag kaker på bakepapirdekkede stekeplater ved å bruke 1 ss deig og smøre utover med fuktige fingre til runde, ikke for tykke kaker (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 185°C i ca 10 min. Kakene skal være lyst brune. Avkjøl kakene et par minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

Brunt farin er helt mykt, kompakt mørkebrunt sukker (såkalt mørkt muscovadosukker). Brunt farin fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (blå pakning fra DanSukker.)

Bruk forskjellig type nøtter, for eksempel hasselnøtter, valnøtter, mandler osv.

Disse cookiesen skal bli sprø i konsistensen. For å få til det, må deigen smøres utover til nokså tynne kaker. Bruk fuktige fingertupper til å smøre ut/klappe ut deigen med.

"Sjokoladecookies" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecookies>