

Cookies med chokolade

Tilberedningstid
1 time

Antal personer
10 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 100g sukker
- 150g brun farin
- 140g smør
- 250g hvedemel
- 1 æg
- 1 tsk. Bagepulver
- 1 tsk natron
- 1 tsk salt
- 1 tsk vaniljepulver
- 250g mørk chokolade



Fremgangsmåde

I en skål blandes sukker, brun farin, æg og smør sammen til en samlet masse.

I en anden skål blandes mel, natron, bagepulver, vaniljepulver og salt sammen.

Tilsæt melblandingen til skålen med den flydende sukker og smørmasse.

Hak chokolade i lidt mindre stykker og vend den i dejen.

Lad dejen hvile på køl i 1 time, *gerne længere (jeg fryser dem tit ned i kugler)*

Tænd ovnen på 180°C alm. ovn.

Tag dejen fra køl og rul kugler af 40g stykket og placer dem med lidt afstand på en bradepande med bagepapir.

Bag dem i 15 min

Når de kommer ud af ovnen, vil de stadig være bløde, så kom dem på en bagerist til de køler af.

Opbevar dem i en kasse ved stuetemperatur.