

Big Cookies med chokolade

Rør smør, sukker og salt godt sammen i en skål. Rør farin og æg i.

Bland mel, vaniljesukker og bagepulver sammen og vend det (evt. drysset gennem en sigte) i smørblandingen.

Tilsæt chokolade.

Sæt med 2 spiseskeer 8 toppe af dejen - 2 spsk pr. top - på en plade med bagepapir. Der skal være plads omkring toppene, som flyder ud.

Tryk toppene lidt flade og bag kagerne øverst i ovnen. Lad de friskbagte cookies køle lidt af på en bagerist. Bag resten af kagerne.

Spis cookies mens de er lune og sprøde.

Tips: Kagerne kan gemmes i en kagedåse i 4 dage. Varm dem på en brødrister eller i ovnen, så de bliver lune og sprøde igen.



Ingredienser:

- 75 g blødt smør
- 100 g sukker (ca. 1¼ dl)
- ½ tsk groft salt
- 50 g brun farin (ca. ¼ dl)
- 1 æg
- 150 g hvedemel (ca. 2½ dl)
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 tsk bagepulver
- 100 g hakket mørk chokolade (ca. 55% kakao)
- 50 g hakket hvid chokolade

Bagetid: Ca. 6-8 min. ved 225°.