



DESSERT

Chocolate Chip Cookies

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **30**



Mitt bästa recept på chocolate chip cookies.

INGREDIENSER



1.5 tsk bikarbonat
230 g smör
5.5 dl vetemjöl
300 g mörkchoklad
1 st ägg
2 dl hasselnötter
1.5 dl farinsocker
1 tsk vaniljsocker
2 dl strösocker
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 190 grader.
- 2** Häll hasselnötterna i en ugnform och rosta dem i ugnen i cirka 8 minuter.
- 3** Låt nöterna svalna, lägg dem i en ren kökshandduk och gnugga av skalerna.
- 4** Hacka hasselnötter och hel choklad ganska grovt (chokladknappar behöver inte hackas).
- 5** Blanda smör, strösocker och farinsocker fluffigt i en bunke.
- 6** Blanda ner ägget. Tillsätt de torra ingredienserna och arbeta ihop till en deg.
- 7** Blanda slutligen ner nöt- och chokladhacket. Dela degen i 30 bitar, rulla bitarna till kulor och lägg dem glest på 2 plåtar med bakplåtspapper.
- 8** Platta till kulorna lite och grädda mitt i ugnen i cirka 10-11 minuter, eller tills kakorna har fått lite fin färg.
- 9** Låt kakorna svalna en aning och flytta därefter gärna över dem till ett galler för att svalna helt. Förvara kakorna torrt.