

CHOCOLATE CHIP COOKIES

10 store cookies

250 g mel

½ tsk. natron (med top)

1 tsk. bagepulver (lige knap)

1 tsk. salt

140 g lurpak smør, stueteremperatur

125 g brunfarin

125 g sukker

2 tsk. vanilje sukker

1 æg

285 g chokolade (fx en blanding med mørk, lys og hvid chokolade)

Ekstra chokolade til pynt, kan undværes

Salt til pynt, kan undværes



Bland og sigt de tørre ingredienser i en skål. Pisk smør og sukker (alm. sukker, brunfarin og vaniljesukker) indtil du har en lys og luftig masse, det tager gerne 5-7 min. Tilsæt ægget og pisk indtil massen er godt blandet. Tilsæt melblandingen og bland indtil dejen kun lige hænger sammen. Kom nu chokoladen i og rør indtil chokoladen kun lige er indarbejdet - rør endelig ikke for længe. Kom dejen i en lufttæt beholder eller i en plastikpose og opbevar den på køl i 1-72 timer (Kan anbefale 36 timer).

Form dejen i kugler på størrelse med golf bolde (ca. 85 g) og kom dem på en bageplade med "slip-let" bagepapir (alm. kan også bruges). Kom ikke for mange "cookie bolde" på ad gangen, da de flyder godt ud. Kom nu ekstra chokolade, og drys med salt på toppen af "cookie bolden".

Bag dem ved 175° i ca. 18-20 min, ved mindre cookies bag da i kortere tid. De er færdige når kanten er gyldenbrun og midten stadig er blød. Lad den afkøle på bagepladen i 15 min inden de flyttes og afkøles helt.