

CHOCOLATE CHUNK COOKIES

18 stk.

150 g grofthakket hvid chokolade
150 g marcipan
50 g grofthakket hasselnøddekerner
150 g sukker
150 g smør
1 æg
200 g hvedemel
1 tsk. bagepulver



Rør sukker og smør blødt. Tilsæt æg, rør godt og bland mel, bagepulver, hasselnødder, hvid chokolade og marcipan forsigtigt sammen i dejen.

Sæt dejen med skeer på en bageplade med bagepapir, tryk dem lidt fladere og bag dem ved 180° i ca. 10. min.