

TRIPLE CHOCOLATE-COOKIES

16-18 stk.

100 g Chocolate Chips, Dark
100 g Chocolate Chips, Milk
100 g Chocolate Chips, White
25 g blødt smør
175 g lyst rørsukker
100 g muscovadosukker (eller brun farin)
1 æg str. M/L
350 g hvedemel
1 tsk. Vaniljesukker
1 tsk. natron
½ tsk. salt
1 tsk. vaniljeekstrakt



Tænd ovnen på 180° varmluft eller 200° C traditionel varme.

Pisk smør, rørsukker og muscovadosukker blødt og luftigt i ca. 4-5 minutter. Tilsæt ægget og pisk blandingen godt sammen. Rør mel, vaniljesukker, natron, salt og vaniljeekstrakt i blandingen. Tilsæt Chocolate Chips og rør blandingen hurtigt sammen. Hvis der røres for længe kan kagerne blive gummiagtige i konsistensen.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Læg klatter af kagedej på bagepladen med en spiseske. Hver klat skal være ca. 2 spsk. (ca. 75 g). Tryk klatterne let flade med en gaffel.

Bag kagerne i 12-15 minutter. Lag kagerne køle helt af på en rist inden de lægges i en lufttæt beholder.