

CHOCOLATE-CHIP COOKIES

INGREDIENSER:

225 g smør

375 g rørsukker

2 egg

½ ts salt

2 ts vaniljesukker

1 ts bakepulver

½ ts natron

200 g finmalt emmer

200 g siktet spelt eller dala landhvetet

175 g mørk sjokolade

175 g mandler evt. andre nøtter



FRAMGANGSMÅTE:

- Pisk smør og sukker sammen til en luftig masse.
- Ha i eggene, ett av gangen.
- Bland inn melet, salt, vaniljesukker, natron og bakepulveret.
- Grovhakk sjokoladen og mandlene, som deretter blandes inn i deigen.
- Form små kjeks med hendene, evt. form kjeksene med 2 skjeer.
- Tips! Deigen er lettere å forme, om du fukter hendene /skjeene med litt vann innimellom.
- Fordel kjeksene på 3-4 stekebrett, som er kledd med bakepapir.
- Stekes på 190 grader, midterste rille i cirka 10 minutter.
- Avkjøles på rist. Kjeksene vil bli sprøere når de er helt avkjølt. Om de ikke ble så sprø som ønsket, kan du sette rista med kjeksene inn i ovnen på 100 grader i noen minutter.