



Cookies

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.
Tilberedningstid 15 Min.
Styk 12
Apparat ComhairSteamer V2000 fra 2021

med chokolade og jordnødder

Cookies

60 g smør, blødt
75 g rørsukker
1 æg
1 knsp vaniljekorn
2 spsk jordnøddesmør
100 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1 spsk kakaopulver
100 g mørk chokolade, hakket
50 g saltede jordnødder, hakket

Cookies

Rør smør og sukker sammen i en skål med et piskeris, indtil massen er lys. Rør æg, vanilje og jordnøddesmør med i.

Bland og tilsæt mel, kakao og bagepulver, og rør det hele sammen til en blød dej. Kom chokolade og jordnødder ind i dejen.

Form 12 ens kugler, og fordel dem med tilstrækkelig afstand i en bradepande med bagepapir. Tryk kuglerne en smule flade.

Bagning

Forvarm ovnen med varmluft til 160 °C.





Bag cookieerne på den midterste hylde i 15 minutter.
Lad cookieerne køle af på en ovnrister efter bagningen.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 160° C i Varmluft
Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.
Varmluft 160° C i 15 Min.

Tips

Dejkuglerne er nemmere at forme med en isportionsske.

Tilbehør

Bradepande

