

Sjokolade cookie

Når flere spør meg etter oppskriften på noe jeg frister med, da forstår man at en har bakt noe rett. Og i går hadde vi **#kaketreff** på **Søtesaker** i Bergen, et fantastisk kakeutstyr lager og jeg tok med mine nylagde **cookie**. Bare smuler lå igjen da vi skulle dra hjem...det var gøy. Klart jeg deler oppskriften med dere. **Ready, set BAKE!**



Men jeg må være helt ærlig med dere, jeg var selv veldig missfornøyd med disse cookiene....

Jeg blir kontaktet av veldig mange som vil jeg skal teste ut deres varer, og denne gangen var det kokossukker jeg skulle teste ut, hvor jeg fikk beskjed dette egnet seg til baking. **Aha tenkte jeg, send meg litt så tester jeg ut, sa jeg med stor iver.**

Jeg elsker å teste ut nye produkter, men nei, dette sukkeret egner seg ikke i Nettbakerens cookie iverfall. Det smakte veldig kunstig, og ga overhode ikke den samme sprø og seigheten, så tenker jeg holder meg til vanlig sukker jeg. Men artig å prøve, men jeg vil aldri anbefale noe jeg selv ikke bruker. Husk det når du leser min blogg og oppskrifter.

Men kanskje det egner seg til andre typer bakverk, lett me know. Så skal jeg kanskje teste ut.....

Sjokolade cookie

- 250 gram melange margarin
- 250 smør
- 600 gram sukker
- 400 gram brunt sukker
- 200 gram egg
- 850 gram hvetemel

- 200 gram sjokolade (cacas.no)
- 200 gram salte nøtter
- 50 gram non-stop
- 1 klype vaniljepulver (cacas.no)
- 1 klype maldon havsalt

Steikes midt i ovnen på over/under varme (jeg har ikke annet på min hybelkomfyr) på 180 grader til gyllen, ca 15 -18 minutter.

Melange margarin har en fantastisk og unik **bakeevne**, det gjør at deigen er mye lettere å jobbe med. Min skjønne mamma Inger lærte meg å bake alt med Melange, jeg elsker dette produktet. Og sammen med smør får du den perfekte blandingen. Mitt beste tips når du lager småkaker, julekaker eller cookie. Jeg vet veldig mange foretrekker å bruke kun smør, men da er det på tide å prøve 50/50 mellom margarin og smør. Bare et lite tips fra meg.

Just like in the bakery. Your bakery

Jeg bruker kvalitet sjokolade fra **Callebaut**, dette er belgisk sjokolade av beste kvalitet. Du kjøper den hos Cacas.no (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Jeg elsker ekte vaniljepulver, da bruker jeg dette fra Cacas.no (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Cacas har fri frakt på alle orde over 300 kroner, bedre enn det blir det ikke.

Jeg tilsatte også **non-stop** i disse, i herlig pastell farger. Smaker kjempegodt og se så lekker farge det blir da.



Salte nøtter er kjempegodt i disse sjokolade cookiene. Jeg brukte **Polly nøtter**, det er jo min favoritt.

Fremgangsmåte:

Margarin, smør og sukker røres hvitt. Da skal du bruke grind på maskinen, du skal ikke bruke denne ballongvispen. Da ryker spilene og den kan fort bli ødelagt og slitt. Jeg bruker temperert margarin og smør, bare lå det stå ute over natten eller noen timer før du lager disse (*jeg baker så mye så mitt står egentlig alltid ute, det kan du også gjøre*)

Nå tilsetter du brunt sukker, la dette gå i 30 sekunder, og tilsett egg. Bare ha alle i på en gang, rør og tilsett hvetemel.

Til slutt tilsetter du ekte vanilje, og sjokolade, non-stop og nøtter. Nå skal dette bare blandes sammen.

Da er det på tide å smake, dette er så godt at de er like gode usteikte #cookie #nettbakeren #namnam



Nå skal deigen være lett å rulle, litt klissete så ha godt med mel under når du ruller den. Lag tykke pølser, jeg elsker store cookie så jeg ruller de ganske tykke, ca 6 cm høye. Ønsker du dem mindre ruller du de lavere. Kna og rull dem helt runde, legg et bakepapir på bordet og så ruller du de i denne. Sett de så inn i kjølen og la de stå der til har stivnet. Da er det mye enklere å kuttene dem og du får runde, fine cookie.

Som du ser kutter jeg de ganske tykke også, de flyter ut under steiking og blir super deilige.



Sett dem på brett med bakepapir og inn i ovnen på 180 grader. Husk at kaker, cookie, formkaker, boller og brød, alltid skal settes inn i for varmet ovn. **Dette gir det beste steikeresultatet.**

Etter ca 18 minutter (kommer veldig an på din ovn) kommer disse ut.....



Vi er alle lærlinger i livet, det må vi huske. Det må være gøy å kunne feile og lære av dette. Tusen takk for de fine meldingene dere sender meg. Vi hadde det så kjekt hos **Søtesaker** i går, og jeg ble så glad når dere likte mine cookie. (selv om jeg var litt misfornøyd selv da, siden jeg hadde kokossukker) En så GØY kveld. Så dette gjør vi snart igjen.

*Dagens lille gullkorn, husk det. Klem fra meg i våte Bergen.
Min vakre by #jegelskerdeig*

