

# Amerikanske chokoladecookies med tørret frugt

ca. 16 - 18 stk.



nem

Op til 40 Min.



## Ingredienser:

### Dejen:

225 g blødt smør  
175 g lyst rørsukker  
100 g muscovadosukker (eller brun farin)  
1 æg str. M/L  
350 g hvedemel  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
1 tsk. Dr. Oetker Natron  
½ tsk. salt  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma  
2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 g)  
1 pose tørrede blåbær eller tranebær  
150 g grofthakket mørk chokolade

- 1 Tænd ovnen på 180° C varmluft eller 200° C traditionel varme.
- 2 **Dejen:**  
Pisk smør, rørsukker og muscovadosukker blødt og luftigt i ca. 4-5 minutter. Tilsæt det kolde æg og rør blandingen godt sammen. Rør mel, vaniljesukker, natron, salt og aroma i blandingen. Tilsæt mandler, tørrede blåbær/tranebær og chokolade og rør blandingen hurtigt sammen. Hvis der røres for længe kan kagerne blive lidt gummiagtige i konsistensen.
- 3 Beklæd en bageplade med bagepapir og sæt klatter af kagedej med en spiseske. Der skal ca. 2 spsk. til hver cookie. Tryk klatterne let flade med en gaffel og bag dem i 15-17 minutter. Når cookien er let lysebrun under bunden er den færdig. Lag kagerne køle helt af på en rist inden de lægges i en lufttæt kagedåse.