

Triple chocolate cookies

16 - 18 stk.



for let øvede

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 Naturlig Vaniljееkstrakt
100 g hakket mørk chokolade
100 g hakket lys chokolade
100 g hvid chokolade (chips eller grofthakket)

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 ægget og pisk blandingen godt sammen. Rør mel, vaniljesukker, natron, salt og vaniljееkstrakt i blandingen. Tilsæt hakket mørk, lys, og hvid chokolade. 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.

Bagetid: 12 - 15 minutter

Lag kagerne køle helt af på en rist inden de lægges i en lufttæt beholder.