



Amerikanska chokladcookies

ca 12 stycken

INGREDIENSER

100 g smör
2 dl farinsocker
½ dl socker
½ tsk vaniljsocker
3 dl havregryn
1 ägg
1,5 dl vetemjöl
½ tsk salt
½ tsk bikarbonat
150 gram blockchoklad

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader, över- och undervärme.
2. Ta fram en plåt och lägg på ett bakplåtspapper.
3. Hacka blockchokladen grovt, ställ åt sidan.
4. Blanda smör, farinsocker, strösocker och vaniljsocker i en bunke och rör tills det blivit en krämig konsistens.
5. Tillsätt havregryn och rör om till det blandat sig väl.
6. Vispa upp ägget lätt och rör ihop med smörblandningen.
7. Blanda mjöl, salt och bikarbonat separat och häll blandningen över smeten och knåda ihop.
8. Tillsätt den grovhackade blockchokladen och arbeta ihop till en smidig deg.
9. Klicka ut smeten med hjälp av 2 st matskedar på den bakplåtspappersklädda plåten med gott om mellanrum mellan varje kaka och tryck till dem.
10. Grädda kakorna i mitten av ugnen i 150 grader i 10-15 minuter.
11. Låt kakorna svalna och stelna en stund innan du avnjuter dem.