

The Best Chocolate Chip Cookies

Verdens bedste cookies

Tilb. tid	Samlet tid
16 min	16 min

Antal: 12 stk

Ingredienser

- 120 g sukker
- 140 g farin - eller muscovadosukker
- 140 g smør - stuetempereret
- 1 æg
- 240 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1/2 tsk natron
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk vaniljesukker
- 150-200 g valgfri chokolade - chips eller grofthakket



Fremgangsmåde

- Pisk sukker, farin, vaniljesukker og smør sammen til en ensartet masse. Det tager ca. 5 minutter.
- Tilsæt æg og pisk igen.
- Bland mel, bagepulver, natron og salt sammen i en anden skål.
- Tilsæt melblandingen lidt af gangen, mens der piskes ved lav hastighed. Pas på med ikke at overpiske her, dejen skal blot samles.
- Ven chokolade i dejen og bland det godt i.
- Kom dejen på køl min. 1 time - gerne til dagen efter.
- Del dejen i 70 g stykker og rul dem til kugler.
- Sæt kuglerne på en bageplade med bagepapir - det skal være god afstand mellem dem.
- På en almindelige bageplade kan der være 8 stk.
- Bag cookies midt i ovnen ved 175 grader (over- og undervarme) i 16 minutter
- (15 min=let bløde, 16 min=almindelig, 17 min=sprøde)
- Tag cookies ud og kom dem med bagepapir over på en bagerist.
- Afkøl 15 minutter.
- Tag cookies af bagepapiret og lad dem afkøle helt på bageristen.
- Opbevar i lufttæt boks

Noter

Chokolade kan udskiftes med tørrede bær eller nødder.

Udover de 16 minutter forberedelsestid, så husk at dejen skal hvile i en time i køleskabet også :-)

