



Chokolade-kaffe cookies

De er lækre, sprøde og saftige. Prøv disse superlækre chokolade-kaffe cookies - en perfekt blanding mellem småkage og brownie. Mmmmmm

Du skal bruge:

300 gram smør / margarine (blødt)

400 gram sukker (200 g. alm. sukker og 200 g. brun farin)

2 æg

2 tsk vanillesukker (el. 1 vanillestang, hvor du bruger indmaden)

3 spsk. Merrild Instant kaffe opløst i 0,25 dl kogende vand.

80 gram ren kakao

300 gram hvedemel

1,5 tsk bagepulver

0,75 tsk flagesalt

350 gram groft hakket mørk chokolade

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 180 grader

Kom smør og sukker i en stor skål. Pisk det godt sammen. Tilsæt æg, kaffe og vanilje. Pisk det endnu en gang godt sammen.

Bland mel, kakao, bagepulver og salt i en mindre skål og kom det stille og roligt i den anden masse. Tilsæt så de grofthakkede chokoladestykker. Dejen er noget tung så det kræver en god elpisker eller gode arme.

Form kagerne ved hjælp af en ske. Brug en spiseske for store og en teske for de små. Kom dem på



en bradepande (med bagepapir). Bag dem i ovnen i ca. 7-10 minutter ved 180 grader varmluft (eller 200 alm.). Tiden afhænger af lidt af ovnen og størrelsen. Hellere lidt for lidt end for meget. Du behøver ikke flade dem ud på bradepanden da de falder sammen når de kommer ind i varmen. Når de tages ud af ovnen er de bløde, men de bliver hårdere efterhånden som de køler af. Hvis man kommer til at bage dem for længe, så bliver småkagerne for "sprøde". Kanten skal se 'tør' ud mens midten gerne må se lidt våd ud.

Lad dem køle lidt af.

Bryg en kop kaffe og nyyyyyd

