



## MOKKA-COOKIES

Her får du opskriften på (måske) verdens bedste cookies med kaffe. De er helt uimodståelige med deres tunge chokolade- og kaffesmag. Et lækkert sukkerkick, som heldigvis også er nemme at bage. Klar, parat, bag!

### Det skal du bruge:

150 g mørk chokolade

3 spsk. Kakao pulver

75 g hasselnødder

150 g sukker

150 g smør

1 stort æg

½ dl stærk kaffe (Vi anbefaler [Merrild Signature Blend No. 64](#), som er en lækker espresso med en sødmefyldt og intens smag.)

200 g mel

1 tsk. Bagepulver

### Sådan gør du:

Hak chokoladen og hasselnødderne groft.

Pisk sukker, smør og æg. Rør espressoen i.

Bland mel og bagepulver i dejen, og vend chokoladen og nødderne i.

Saml dejen med hænderne og lav små "toppe" af dejen, som sættes på bagepapir. Giv evt. toppene



et lille ekstra tryk på toppen.

Bag i en forvarmet ovn ved 190 grader i 12-15 minutter.

Voila! Lækre favorit-cookies til gæsterne!

