

STORE COOKIES

10 stk.

Ingredienser

- 250 g. mel
- 1/2 tsk. natron med top
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 125 g. brun farin
- 125 g. sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 140 g. smør, stuetemperatur
- 1 æg
- 285 g. blandede chokoladeknapper eller fudge eller en blanding deraf
(Vi anbefaler lakridsfudge og hvid chokolade)

Fremgangsmåde

Bland og sigt de tørre ingredienser i en skål, undtaget alle former for sukker og chokolade.

Pisk smør samt sukker, brun farin og vaniljesukker til en lys og luftig masse, pisk i ca. 5-7 min.

Tilsæt ægget og pisk indtil massen er godt blandet.

Tilsæt melblandingen og bland indtil dejen kun lige hænger sammen.

Rør fyldet i til det netop er fordelt – rør endelig ikke for længe.

Kom dejen i en lufttæt beholder eller i en plastikpose og opbevar den på køl i 1-72 timer
(Vi anbefaler min. 36 timer).

Form dejen i kugler på størrelse med golfbolde, ca. 85 g., og stil dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Da de bliver 10-12cm i diameter hver, skal de ikke stilles for tæt! Pynt med ekstra chokolade eller fudge.

Bag dem ved 175 °C i ca. 18-20 min til kanten er gyldenbrun og midten stadig er blød. Lad dem afkøle på bagepladen i 15 min inden de flyttes og afkøles helt.

God fornøjelse!

www.aalborgchokoladen.dk
facebook.com/aalborgchokoladen
Instagram @aalborg_chokoladen

