

Recept nedtecknade av Inger Edling från resan i Österlen 19 augusti 2019

Roy Fares Chocolate Chip Cookies, från lunchen på Örum Nygård

Ingredienser

300 gr mörk choklad eller chokladknappar

230 gr rumsvarmt smör

170 gr strösocker, ca 1,75 dl

120 gr farinsocker, ca 1,5 dl

330 gr vetemjöl, ca 5,5 dl

7 gr bikarbonat, ca 1,5 tsk

3 gr vaniljsocker, ca 0,5 tsk

55 gr ägg, ca 1 ägg

Tillagning

1. Sätt ugnen på 190 gr, gärna varmluft
2. Häll hasselnötterna i en form och rosta dem i ugnen ca 8 min
3. Låt nötterna svalna, lägg dem i en ren kökshandduk och skrubba av skalén
4. Hacka hasselnötter och hel choklad ganska grovt, chokladknappar behöver inte hackas
5. Blanda mjöl, vaniljsocker o bikarbonat i en annan bunke
6. Rör ner ägget, strösockret och farinsockret i det rumsvarma smöret
7. Tillsätt de torra ingredienserna och arbeta ihop till en deg
8. Arbeta in nöt- och chokladhacket
9. Dela degen i 30 bitar, då blir kakorna ganska stora, rulla bitarna till kulor och lägg dem glest på plåt med bakplåtspapper
10. Platta till kulorna lite och grädda dem mitt i ugnen i ca 10 min eller tills kakorna fått fin färg
11. Låt kakorna svalna en aning och flytta över dem till ett galler för att svalna helt