

Chokolade Chip Cookies

500gr mel

1 tsk natron m. top

1 ½ tsk bagepulver

2 tsk salt

280gr lurpak, stuetemperatur

250gr brun farin

250gr sukker

4 tsk vaniljesukker

2 æg

400gr mørk chokolade

+ flagesalt til pynt (dyp en tommelfinger i flagesaltet og sæt den på kuglen lige inden den skal i ovnen)

1. Bland og sigt de tørre ingredienser i en skål
2. Pisk smør og farin, sukker og vaniljesukker indtil du har en lys og luftig masse – 5-7 min.
3. Tilsæt æg og pisk indtil massen er godt blandet
4. Tilsæt mel blandingen og bland tidtil dejen kun lige hænger sammen
5. kom nu chokoladen i og rør indtil den kun lige er indarbejdet – rør endelig ikke for længe
6. Kom dejen i en lufttæt beholder eller i en plasticpose og opbevar den på køl fra 1-72 timer
7. Form dejen til golfbolde og kom dem på en bageplade m. bagepapir. Kom kun ca. 9 på ad gangen, da de flyder ud. Kom nu flagesalt på toppen af "bolden"
8. Bag dem v. 175gr i ca 18-20min. De er færdige når kanten er gyldenbrun og midten stadig er blød. Lad dem afkøle på bagepladen i 15 min inden de flyttes og afkøles helt.