

Monster-cookies

Oppskriften gir ca 12 porsjoner

Ingredienser:

50 g smør

2 egg

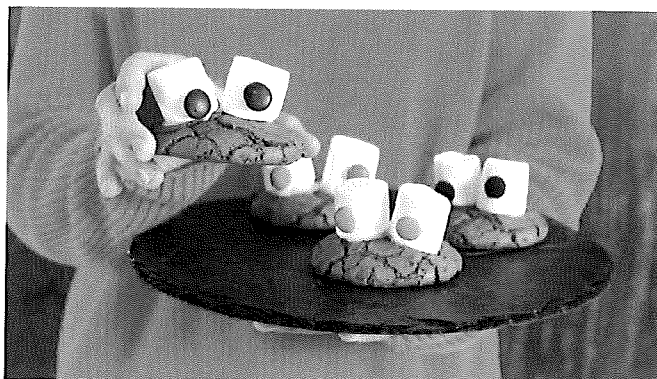
200 g lys eller mørk kokesjokolade

1,5 dl sukker

2 dl hvetemel

0,5 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker



Topping:

2 ss melis

Litt vann

24 marshmallows

24 non stop

Slik gjør du:

1. Ha smør i en liten kjele. Sett kjelen på kokeplaten og skru på middel varme. La smøret smelte.
2. Knekk sjokolade i små biter (dette kan du gjøre mens sjokoladen er i pakken), og ha bitene i kjelen med smøret. La alt smelte sammen.
3. Rør i blandingen med en slikkepott til alt er smeltet. Trekk så kjelen til side og skru av platen.
4. Mål opp sukker og i en bolle. Knekk så ett og ett egg og ha det i bollen med sukkeret.
5. Bruk håndmikser og miks sammen egget og sukkeret slik at det blir lyst.
6. Ha sjokoladeblandingen i bollen med eggeblandingen. Bland det inn med slikkepotten.
7. Mål opp hvetemel, og ha i bakepulver og vaniljesukker sammen med melet. Bland det litt sammen og ha det opp i røra.
8. Rør godt til alt er blandet sammen.
9. Sett blandingen i kjøleskapet i minst 15 min, da blir det lettere å rulle små kuler etterpå.
10. Sett stekeovnen på 175 grader.
11. Finn frem et stekebrett med bakepapir. Rull små kuler med hånden. Legg kulene over på stekebrettet. Kjeksene flyter litt ut i ovnen, så hvis det blir trangt på brettet må du bruke flere stekebrett.
12. Sett brettet i ovnen og stek i ca. 16 min.
13. Når cookiesene har kjølt seg kan du starte med pynten. For å «lime» fast øynene kan du bruke melis. Ha litt melis i en bolle. Ha i litt og litt vann (start med en teskje og ha i noen dråper til av gangen hvis du trenger mer), og rør til du får en klissete konsistens.
14. Ha melis på den ene enden av marshmallowsene, og fest de på cookiesene. Dette blir øynene!
15. Smør litt melis på den ene siden av non-stopene og fest dem på marshmallowsene for å fullføre øynene.