

SJOKOLADECOOKIES

200 g smeltet smør
1 dl hvitt sukker
1,5 dl brunt sukker
2 egg
5 dl hvetemel
1 ts natron
 $\frac{1}{2}$ ts salt
1,5 plate mørk kokesjokolade eller 2 dl nonstop



Slik gjør du:

1. Rør sukker (både hvitt og brunt) sammen med smeltet smør i kjøkkenmaskinen.
2. Knegg eggene i en kopp. Ha i pisket egg og vaniljesukker. Pisk litt til med kjøkkenmaskinen.
3. Ta i natron og salt i blandinga.
4. Sikt i litt av litt i melet oppi røra. Bland godt sammen med et treredskap.
5. Hakk kokesjokoladen i ganske små biter.
6. Rør sjokoladebitene sakte inn i røra med tresleiva. Litt om gangen.
7. Legg 1 toppet teskje på steikebrettet. 16 på hvert brett.
8. Steik kjeksene i 10-12 min. Det er bedre at de steikes for kort enn for lenge, de skal være litt seige.

Stekes på 160 grader i 10-12 minutter midt i ovnen.

HAVREFLARN ca. 40 stk.

200 gram smeltet smør
200 gram havregryn
2 egg
3 dl sukker
2 ts bakepulver
2 ss hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smøret og hell over havregrynene. Rør godt rundt med et treredskap. La blandinga ligge i den mellomstore gryta for avkjøling.
2. Visp egg og sukker til eggedosis i kjøkkenmaskinen.
3. Hell eggedosisen over i gryta med havregryn og smør.
4. Ha tilslutt oppi bakepulver og hvetemel. Rør rundt.
5. Settes med god avstand på steikebrett, de flyter mye utover. Bruk teskjeer til å legge på kakene med. 3x3 kaker på hvert brett.

Stekes midt i ovnen på 175 grader i 8 min.