

Falcon's signature cookies



Ingredienser 15 store cookies

- 170g smør
- 215g brunt sukker
- 50g vanlig sukker
- 1 stort egg
- 1 eggeplomme
- 1 ss vaniljesukker
- 220g hvetemel
- $\frac{3}{4}$ ts natron
- $\frac{3}{4}$ ts salt
- 200 g mørk, eller lys sjokolade, grovhakket
- Litt flaksalt til toppen

Fremgangsmåte

1. Brun smøret: Smelt smør i en liten kjele på middels/lav varme. Rør underveis. Etter ca. 5–7 min blir det gyllenbrunt, lukter nøtteaktig og får små brune prikker. Ta av varmen og avkjøl i 5 min
 2. Bland det brunede smøret med brunt sukker og vanlig sukker.
 3. Bland inn egg, eggeplomme og vaniljeekstrakt.
 4. Tilsett hvetemel, natron og salt. Bland bare til deigen akkurat er jevn – ikke bland mer enn nødvendig.
 5. Vend inn grovhakket sjokolade.
 6. Dekk til deigen og sett den i kjøleskapet en halvtime, max én time
 7. Sett ovnen på 175 °C over-/undervarme og legg bakepapir på et stekebrett.
 8. Ta deigen ut av kjøleskapet og la den stå i 20 min.
 9. Lag ca. 15 kuler på 42–45 g hver. Legg dem med god avstand på brettet. Ikke trykk dem flate.
 10. Stek i 12–13 min. Kantene skal være lett gylne, men midten skal fortsatt se litt understekt og myk ut.
 11. Dryss eventuelt over flaksalt med én gang. La cookiesene stå noen minutter på stekebrettet før du flytter dem.
- Tips: For ekstra runde cookies, plasser en rund cookie cutter rundt hver cookie mens de fortsatt er varme, og beveg den forsiktig i sirkler for å forme kantene.

FALCON

PART OF THE FAMILY SINCE 1830



PART OF THE FAMILY SINCE 1830

