

Mary's CHOCOLATE CHIP COOKIES

Rør sammen:

70 gram margarin eller smør
1 ¼ dl brunt sukker
1 ¼ dl vanlig sukker

Tilsett:
1 egg og rør godt om

Rør i :
100 gr. hakket kokesjokolade eller annen sjokolade (Jeg bruker ofte hvit sjokolade eller Dajm – Toblerone er også kjempegodt!)

Bland sammen disse tørre ingrediensene og rør i:

3 ¾ dl hvetemel (kan bytte ut litt av hvetemelet med havregryn)
2 ts vaniljesukker
1 ts salt
1 ts natron

Denne oppskriften gir ca. 12-15 ”cookies” – jeg flerdobler oppskriften når jeg lager dem. De kan godt fryses.
Det er plass til 12 ”cookies” på hvert stekebrett når jeg lager dem.

Stekes ved 190 C i ca. 9 min., men pass på at de ikke blir stekt for mye. De skal være lysebrune og ganske myke inni.
De må stå på brettet og stivne litt før de flyttes.