



Dessert / Bakning

Filippas cookies med Krögartalg

Chocolate chip cookies är ju bara så så gott! Extra goda och frasiga blir dem när man gör dem på både brynt smör samt Krögartalg. De blir helt oemotståndliga!

18 kakor

Tillagningstid ca 45 minuter

Ingredienser

- 50 g smör
- 50 g Krögartalg
- 1 dl strösocker
- 1 dl farinsocker
- 1 tsk vaniljpulver
- 1 ägg
- 3 ¼ dl vetemjöl
- ½ tsk bakpulver
- ½ tsk bikarbonat
- ¼ tsk salt
- 1 dl chokladknappar/hackad choklad



Gör såhär

1. Smält smöret och bryn det på medelvärme. Ta bort kastrullen från spisen när smöret fått en härlig gyllenbrun färg och doftar nötigt. Lägg i Krögartalgen. Rör runt tills Krögartalgen smält och häll sedan upp det i en skål.
2. Mät upp strösocker och farinsocker i en skål. Tillsätt vaniljpulvret och det brynta smöret och Krögartalgen. Vispa 2-3 minuter.
3. Tillsätt ägget och vispa i ytterligare 2-3 minuter. Det ska bli krämigt.
4. Mät under tiden upp mjöl, bakpulver, bikarbonat och salt i en skål och blanda väl. Vispa ner detta i smeten, men stäng av vispen så fort det blandats samman till en deg. Känn på degen om den har svalnat tillräckligt för att du ska kunna röra ner chokladen. Är den fortfarande varm kan den få svalna en aning så inte chokladen smälter.
5. Rör ner chokladknapparna och ställ in kakdegen i kylan i en halvtimme. Ta sedan ut den och sätt ugnen på 175°C. Forma degen i lagom stora bitar, ca 18 stycken. Grädda sedan i mitten av ugnen i 10-12 min. Låt kakorna sedan ligga kvar på plåten i minst 20 minuter så att de får sätta sig.
6. Avnjuts bäst nygräddade till ett glas kall mjölk. Mums!