

# Levain Bakery cookies med mælkechokolade og hasselnødder

## Ingrédients

- 150g smør
- 80g hasselnødpuré
- 110g muscovadosukker
- 90g sukker
- 2 æg
- 365g T55 mel
- 20g majsstivelse
- 4g bagepulver
- 2g salt
- 180g hakkede hasselnødder
- 260g Azelia chokolade hakket i stykker

## Préparation

1. Ny version af mine gigantiske småkager med denne version fuld af hasselnødder!
2. Sprøde og bløde cookies fyldt med hasselnødder og Azelia chokolade, denne mælkechokolade med hasselnøddesmag, altid nemme at lave og vildt lækre.
3. Et lille tip, hvis du forbereder dem lidt i forvejen, kan du varme dem op i mikroovnen nogle sekunder for at genopvarme dem og smelte chokoladen for ekstra lækkerhed Udstyr: Perforeret plade Ingredienser: Jeg har brugt hasselnødpuréen og hasselnødderne fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele hjemmesiden (ikke tilknyttet).
4. Jeg har brugt Azelia chokoladen fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele hjemmesiden (tilknyttet).
5. Bland smørret med hasselnødpuré og de to slags sukker.
6. Tilsæt æggene, derefter melet, majsstivelsen, bagepulveret og saltet.
7. Afslut med at tilsætte hasselnødderne og chokoladen.
8. Del dejen i lige store stykker, form dem til kugler og læg dem i køleskabet i mindst 2 timer (de kan ligge natten over).
9. Forvarm derefter ovnen til 220°C.
10. Tryk dejkuglerne lidt flade (giv dem plads, de breder sig under bagning).
11. Bag dem i 3 minutter, sænk derefter temperaturen til 180°C og fortsæt bagningen i 9 minutter.
12. Lad cookies køle lidt af på pladen, og så er det tid til at nyde!