

Hemlagade cookie crisps

Ingrédients

- 85g mjukt smör
- 50g muscovadosocker eller farinsocker
- 1 matsked vaniljextrakt
- 50g socker
- 25g ägg (1/2 vispat ägg)
- 150g mjöl
- 3g bakpulver
- 140g mörka chokladbitar

Préparation

1. Letar du efter mycket goda flingor, så har du kommit rätt: jag har inspirerats av cookie crisps för att göra dessa mini-cookies att knäpa på som de är eller i en skål med mjölk, till frukost eller mellanmål.
2. Receptet är självklart mycket enkelt och snabbt att göra, och kakorna håller sig bra i 2 till 3 veckor i en lufttät burk, så om det behövs kan du dubbla mängderna.
3. Ingredienser :Jag har använt chokladbitar från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Utrustning :Perforerad plåtFörberedelse tid : 25 minuter + 10 minuter gräddning + 1 timmes vilaFör cookie crisps : Ingredienser : mjukt smör muscovadosocker eller farinsocker 1 matsked vaniljextrakt socker ägg (1/2 vispat ägg) mjöl bakpulver mörka chokladbitar Recept : Blanda det mjuka smöret med de två sockerarterna.
5. Tillsätt sedan ägget, sedan mjölet och bakpulvret.
6. Avsluta med chokladbitarna.
7. Forma längder med en diameter på cirka 1,5 cm och rulla dem i plastfolie.
8. Placera dem i kylskåpet i cirka 1 timme, så att degen stelnar ordentligt.
9. Skär sedan skivor av kakorna och lägg dem på en bakplåt täckt med bakpapper.
10. Grädda i 8 till 10 minuter i en förvärmad ugn på 175°C.
11. Låt svalna innan du tar bort dem från bakpapperet och njut!