


## CHOKOLADE COOKIES



- 125 g smør
- 100 g sukker eller røresukker
- 100 g brunfarin
- 1 æg
- 1 tsk vanilje sukker
- 25 g kakao
- 175 g selvhævdende mel ( hvis man ikke har selvhævdende mel , så kan man lave det selv ved at komme 1½ tsk. bagepulver pr. 150 g mel). 
- ½ tsk. Natron
- ½ tsk. Bagepulver
- evt. 1-2 spsk. mælk
- 113 g hvid chokolade groft hakket
- 113 g mørk chokolade groft hakket

Det hele kommes i en røre skål og røres sammen til en ensartet masse. Sæt en klat dej på bagepladen med god afstand imellem da de flyder meget ud. Hvis man ikke vil bage dem med det samme kan man rulle dejen til en pølse i bagepapir og komme den på køl eller fryseren, og skære dem man skal bruge hen af vejen.