

Laszlo's Chocolate Chip Cookies

Tar ungefär 1–1,5 timme att baka
(beroende på ugn och antal plåtar.)

Ger ca 40 småkakor eller 25 stora.

INGREDIENSER

- ☐ 225g rumsvarmt smör
- ☐ 1,5 dl strösocker
- ☐ 1,5 dl brun farinströ
- ☐ 2 ägg
- ☐ 2 tsk vaniljsocker
- ☐ 4,5 dl vetemjöl
- ☐ 1 tsk bakpulver
- ☐ 0,5 tsk salt
- ☐ 200 g ljus blockchoklad för bakning
- ☐ Flingsalt



GÖR SÅ HÄR

1. Starta ugnen. Vanlig ugn 200° / Varmluftsgugn 180°. Förbered en till två plåtar med bakplåtspapper. Har du bara en plåt får du baka i omgångar vilket gör att det kan ta lite längre tid.
2. Vispa smör, strösocker och farinströ krämigt med elvisp.
3. Tillsätt ett ägg i taget och vispa till en jämn smet.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt i en egen skål.
5. Vispa försiktigt ner mjölblandningen i smeten. Känns smeten för tung för elvispen kan du istället knåda ihop den med händerna.
6. Hacka chokladen grovt och vänd ner den i smeten.
7. Klicka ut smeten på plåten med hjälp av två skedar. Tänk på att hålla avstånd mellan kakorna eftersom de flyter ut en del. Provbaka gärna en kaka först för att se både färdig storlek och baktid.
8. Baka kakorna i ugnen i cirka 9–10 minuter, tills kanterna är gyllene. Tiden kan variera beroende på ugn och storlek på kakorna. Kakorna ska vara lite sega i mitten och knapriga på kanterna.
9. Ta ut plåten ur ugnen och strö över flingsalt medan kakorna fortfarande är varma.
10. Låt kakorna svalna på plåten i några minuter och flytta sedan över dem till ett galler.

TIPS!

- ▶ Du kan byta ut den ljusa chokladen mot valfri choklad efter smak. Mörk, vit eller blandad – allt funkar! Använder du vit choklad, ta gärna lite mindre eftersom den är sötare. Du kan också testa chokladknappar eller chokladlinser i olika färger.
- ▶ Gör gärna extra kakdeg, rulla till bollar i önskad storlek och frys in. Perfekt att ta fram och grädda vid oväntat besök eller när suget slår till. Grädda bollarna direkt från frysen, öka bara gräddningstiden med 2–3 minuter.

Receptet är skapat av Sea Ekström och Britt-Marie Ekström.

© 2025 Sea Design AB. Används med tillstånd av Laszlo's Krog & Catering.

Dela gärna med vänner – men inte för försäljning eller i kommersiella sammanhang utan tillstånd.

Laszlo's
KROG CATERING