

Opskrift  
Christel Pixi

# Christel Pixi Chocolate Chip Cookies

**BAG**  
**FOR**  
**BørneTelefonen**

**Antal:** 12 stk.

**Tilberedningstid:** 20 minutter, min. 30 minutter på frys samt 11 minutters bagetid

## Ingredienser

### Chocolate Chip Cookies

– de sådan helt ægte cookies, lidt høje, chewy i midten og crisp i kanten.

115 g blødt smør

*(Det er vigtigt, at smørret ikke smeltes)*

25 g sukker

25 g rørsukker

165 g lys muscovadosukker

1 æg

1 tsk. vaniljeekstrakt

3/4 tsk. natron

1/4 tsk. fint salt

220 g hvedemel

200 g mørk chokolade (60-80 %)

## Fremgangsmåde

1. Pisk dit smør og de tre slags sukker med en håndmikser i en stor skål, pisk indtil det er lyst og cremet – ca. 3 minutter.
2. Tilsæt æg og vaniljeekstrakt og pisk til det er godt blandet – ca. 2-3 minutter, husk at skrab kanterne undervejs, så du får alle klumperne med.
3. Nu drysser du natron, salt og hvedemel i og pisker på lav hastighed, til det er blandet sammen. Dejen skal være modellervoksagtig i konsistensen.
4. Hak chokoladen groft, og vend i cookiedejen.
5. Med en spiseske eller isske former du kugler, som du placerer på en bakke, sæt dem nu i køleskab i minimum 30 minutter eller i køleskab i min. 1 time\*. Når de er frosne, placerer du 6 stk. på din bradepande med ca. 6 cm mellemrum, da de flyder lidt ud under bagningen. *Vigtigt her, er at du ikke maser dem flade; det skal være høje kugler.*
6. Forvarm ovnen til 180 grader alm. varme, og beklæd en bageplade med bagepapir og sæt til side.
7. Bag dem i 10-12 minutter, til de er gyldne i kanten. Det er vigtigt, at de stadig er bløde, når de tages ud, ellers bliver de tørre, når de køler af.
8. Lad dem køle lidt på en bagerist inden servering.

\*Man sætter dem på frys eller køl, så man sikrer, at man får den chewy midte. Bager man dem direkte, efter man har formet dem, flyder de helt ud og bliver meget flade. Hvis du kun vil lave 6 cookies og gemme de resterende, så læg dem i en pose og i fryseren. Så kan du til hver en tid tage dem ud og bage. 🙌🙌



## DO's & DON'T's til den perfekte cookie

Prøv det af, og jeg lover dig, du vil aldrig bage en anden cookie.

Inden du kaster dig ud i opskriften, så læs med her, for det er nemlig: smør, pisketider, køl og bagetider, der gør den store forskel. De fire keywords til den perfekte cookie.

**SMØR:** Der skal bruges rigtigt smør, og det skal være stuetemperatur. Har du ikke blødt smør, så tøv ej; massér det blødt med fingrene, indtil det er klar til at blive pisket. Det er noget fedteri, men det er det hele værd. Og man kan jo bare vaske fingre bagefter. Massér, massér, massér, til det har konsistens som blødt ler.

**PISKETIDER:** Pisketiderne er meget vigtige. Pisk det bløde smør 1 minut inden du tilsætter sukkeret. Når sukkeret er tilsat, pisker du i 5 minutter – det skal være helt lyst og fluffy. Husk at skrabe kanterne undervejs, så du får al smørret med. Når æggene er tilsat, gentager du præcis samme procedure; pisk i 5 minutter og skrab kanterne undervejs. Det kan måske virke håbløst med så meget piskeri, men fluffy smør er din hemmelige ingrediens. Pisk, pisk, pisk, som var der ingen dag i morgen.

**KØL:** Når dine cookiekugler er lavet, så skal de på køl i 1 time eller 30 minutter på frys. Det er her, du laver din chewy midte, det er nemlig her, at du gør smørret hårdt igen, så når de bages, bages midten langsommere end kanterne. Springer du køl over, så flyder de helt ud, og bliver flade og kedelige og uden chewy midte.

**BAGETID:** Man får lyst til at bage sine cookies et par minutter længere, da de er helt bløde, når man tager dem ud, men de skal ud med det samme. Tjek efter 11 min, de skal være let gyldne i kanten, og de skal være bløde. Lad dem køle af og sætte sig på bagepladen, inden du fjerner dem, de vil blive faste og få crispy kant og chewy midte.

Velbekomme!