

Amerikkalaiset karpalosuklaacookiet

Runsaat ja herkulliset suklaacookiet.

noin 16 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

225 g pehmeää voita

2 dl ruokosokeria , vaaleaa

1,25 dl muscovadosokeria tai
fariinisokeria

1 kpl kananmuna

5,5 dl vehnä jauhoja

1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa

0,5 tl suolaa

1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia

2 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta (100
g)

50 g kuivattua karpaloa tai mustikoita

150 g tummaa suklaata karkeasti
rouhittuna

1 Esivalmistelut:

Esilämmitä uuni 200 asteiseksi. Vuoraa uunipelti leivipaperilla.

- 2 Vaahdota voi, ruokosokeri ja muscovadosokeri ilmvaksi vaahdoksi (noin 4-5 min). Lisää kananmuna voimakkaasti vaahdottaen. Sekoita jauhot, vaniljasokeri, ruokasooda ja suola keskenään ja lisää yhdessä vanilja-aromin kanssa taikinaan. Lisää mantelirouhe, suklaa ja kuivatut marjat. Sekoita taikina varovasti tasaiseksi, välttämättä turhaa sekoittamista, jotta taikinasta ei tule kumimaista.

- 3 Nostelee taikinaa leivipaperille noin kahden ruokalusikallisen kokoiseksi kasoiksi etäälle toisistaan. Paina taikinaa kevyesti lusikalla litteämmäksi. Paista 15-17 minuuttia, kunnes ne ovat saaneet hieman väriä. Anna jäähtyä ja säilytä tiiviissä rasiassa tarjoiluun saakka.