KIKKOMAN

Seige chocolate chip cookies med cashewnøtter

total tid **30 min.** **20 min.** tilberedningstid **10 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
630 kJ / 152 kcal

Fett: **7 g** Protein: **2 g**
Karbohydrater: **19,8 g**

INGREDIENSER

30 porsjoner

280 g	hvetemel
2 ts	maisstivelse
0,5 ts	natron
170 g	mykt smør
200 g	brunt sukker
100 g	sukker
2 ts	vaniljepasta
4 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1	egg
150 g	sjokoladelinser eller hakket sjokolade
50 g	hakkede cashewnøtter

TILBEREDNING

Steg 1

280 g hvetemel - **2 ts** maisstivelse - **0,5 ts** natron - **170 g** mykt smør - **200 g** brunt sukker - **100 g** sukker - **2 ts** vaniljepasta - **4 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1** egg

Forvarm stekeovnen til 180 °C og legg bakepapir på 2 stekebrett. Bland hvetemel, maisstivelse og natron. Pisk smøret og begge sukkertypene i 2–3 minutter. Rør inn vaniljepasta, Kikkoman Soyasaus og egg.

Steg 2

100 g sjokoladelinser eller hakket sjokolade - **50 g** hakkede cashewnøtter

Vend melblandingen raskt inn. Vend inn sjokoladelinser og cashewnøtter. Bruk en isskje eller 2 vanlige skjeer for å forme cookies, og plasser dem på stekebrettene med mye luft imellom. Stek i ca. 10 minutter.

Steg 3

50 g sjokoladelinser eller hakket sjokolade

Straks du tar de varme cookiesene ut av ovnen, trykk ekstra sjokoladelinser inn i dem. La dem kjøle seg av på rist.