

Nestlé Toll House smákökur

Af allrecipes.com

Innihald

2 ¼ bolli hveiti (um 270 gr)

1 tsk matarsódi

1 tsk salt

1 bolli smjör (um 225 gr)

¾ bolli sykur (um 150 gr)

¾ bolli púðursykur (um 135 gr)

1 tsk vanilla

2 egg

2 bollar súkkulaðibitar (um 200 gr)

Aðferð

- 1) Hita ofn í 190°C
- 2) Blanda hveiti, matarsóda og salti í litla skál
- 3) Þeyta smjör, sykur, púðursykur og vanillu með handþeytara þar til mjúkt
- 4) Bæta einu egg í einu í smjörblönduna og blanda vel á milli
- 5) Bæta hveiti við eggjablönduna smátt og smátt
- 6) Bæta súkkulaði út í eggjablönduna og blanda saman með sleif
- 7) Búið til kökurnar, hver kaka er u.þ.b. 1 msk og setjið á bökunarplötu með bökunarpappír á
- 8) Baka í 9-11 mín
- 9) Láta kökur kólna vel áður en þær eru hreyfðar