



# Chocolate chip cookies

18 kjeks

8 dl mjøl (ikkje komprimert)  
1,5 ts natron  
1,5 ts bakepulver  
1,5 ts havsalt  
280 g smør, i romtemperatur  
200 g kvitt sukker  
200 g lyst muscovadosukker  
2 egg  
1 vaniljestang  
550 g sjokolade, anten i knappar eller grovhakka

Havsalt til toppen

Sikt mjøl, bakepulver og natron i ein stor bolle, ha i havsaltet og sett til side.

Pisk smør og sukker (begge typar) i ei kjøkkenmaskin eller med elektrisk visp, til det er veldig lyst og lett, ca fem minutt. Tilsett vaniljen og egga, eitt i gongen, og bland godt.

Skru ned på låg fart og tilsett dei tørre ingrediensane, og bland til dei berre akkurat er inkorporerte. Det er viktig å ikkje blanda for mykje. Ha i sjokoladebitane og bland i desse for hånd, så dei ikkje knuser.

Dekk til deigen med plastfolie eller bivokspapir, og legg i kjøleskapet i 24 til 36 timar. Dette fordi smaken skal utvikla seg, trust me. Det er dette som gjer dette til eit heilt vanvittig kjeks.

Sett ovnen på 175 grader. Kle eit bakebrett med bakepapir. Rull 18 golfballstore deigballar på eit bakebrett, og ha på ei sjenerøs mengde havsalt. Steik midt i ovnen i 18-20 minutt, til dei er gyldenbrune men framleis varme. Ha dei over på ei rist, og la dei kjøla seg ned.