

CHOKOLADE COOKIES

125 g. blødt smør

200 g. sukker

1 æg

225 g. hvedemel

1 tsk. salt

100 g. mørk chokolade

1 tsk. bagepulver

Rør smør og sukker sammen, tilsæt ægget og rør godt.

Bland mel, bagepulver og salt og rør det i dejen.

Hak chokolade og kom det i dejen.

Rul dejen til en pølse med en diameter på ca. 8 cm.

Pak den ind i husholdningsfilm og kom rullen i fryseren i ca. 1 time.

Tag dejen ud og skær den i skiver på ca. 5 mm.

Sæt skiverne på en ovnplade på afstand.

Bages ved 180 g. i 5-8 minutter til de er meget let gyldne.

Læg dem på en rist til afkøling.