

CHOCOLATE CHUNK COOKIES (18 stk)

Ingredienser

- 150 g grofthakket hvid chokolade
- 150 g. ren rå marcipan
- 50 g hakket hasselnøddekerner
- 150 g sukker
- 150 g smør
- 1 æg
- 200 g mel
- 1 tsk bagepulver

Tilberedning

Rør sukker og smør blødt. Tilsæt æg, rør godt og bland mel, bagepulver, hasselnødder, ODENSE hvid chokolade, og ODENSE ren rå marcipan forsigtigt sammen i dejen. Sæt dejen med skeer på bagepladen med bagepapir (jeg plejer at sætte den på køl, og så kan dejen formes med hænderne), og tryk dem lidt fladere. Bag dem ved 180 grader i ca. 10 min.