



## Slötorps KladdkakeCookies

*Slötorps kladdkakecookie är som en chocolate cookie men i kladdkakeform = ljuvlig! Äts med fördel både som en cookie eller som en minikladdkaka med grädde på. En fullträff som kaffebröd.*

Slötorps kladdkakecookie är som en kladdkaka i portionsform och lika god när man än känner för ett gott kaffebröd.

---

### Ingredienser

50 g Smör eller Margarin  
150 g Mörk Choklad  
2 dl Strösocker  
2 st Ägg  
2,5 dl Vetemjöl  
½ dl Kakaopulver  
1 tsk Bakpulver  
1 tsk Vaniljsocker  
1 krm Salt

### Gör så här

1. Smält smöret, hacka chokladen och smält den i det varma smöret.
2. Rör samman socker och ägg och rör ner den smälta chokladen.
3. Blanda mjöl, kakaopulver, vaniljsocker, och salt.
4. Rör ner i smeten och blanda väl. Ställ sedan smeten i kylan i 15 minuter för att den ska sätta sig.
5. Sätt ugnen på 175° under tiden.
6. Forma små bollar av smeten och lägg glest på en plåt med bakpapper.
7. Grädda mitt i ugnen 8-12 minuter till kakorna fått fin färg. (8 min. = riktigt kladdigt, 12 min. Segmjuka kakor.)

Kaffedags och låt väl smaka!

/Peter