

CHOCOLATE-CHIP COCONUT COOKIES



16 store

175 g tempereret smør

175 g sukker

½ tsk. vanillesukker

200 g mel

1½ tsk. bagepulver

50 g kokosmel

150 g grofthakket mørk chokolade

Pisk smør, sukker og vanille lyst og luftigt evt. med en håndmikser.

Sigt mel og bagepulver i blandingen, rør godt rundt og tilsæt så kokos og chokolade.

Del dejen i 16, rul til kugler og fordel dem med god afstand på 2 bageplader beklædt med bagepapir.

Giv kuglerne et let tryk med fingrene.

Bag kagerne midt i ovnen ca. 13 min. ved 200° til de er let lysebrune.