

## Chocolate cookies

250 g	margarin
3 dl	råsocker
2 dl	florsocker
1,5 msk	vaniljsocker
2	ägg
8,5 dl	vetemjöl
2 tsk	bikarbonat
375 g	mörk blockchoklad
375 g	blandade nötter (tex pecan, pistage, mandel mm)

- Sätt ugnen på 175° C
- Grovhacka choklad och nötter
- Blanda margarin, socker, ägg, mjöl, bikarbonat och vaniljsocker. Arbeta snabbt in nötter och choklad.
- Dela degen i fyra bitar. Forma dem till längder, ca 3 cm i diameter. Skär i tunna skivor med vass kniv och lägg på bakpappersklädd plåt.
- Grädda mitt i ugnen 12-14 min. Låt kakorna svalna.
- Det går utmärkt att frysa in rullarna, inlindade i plastfolie. Kan bara ta ut och skiva och grädda. Vips har nybakat hemma.

