

Chokladcookies med kokos (ca 30 st)

125 g	rumsvarmt smör
$\frac{1}{2}$ tsk	vaniljsocker
2,5 dl	farin
2	ägg
5 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
2,5 dl	kokosflingor
200 g	mörk choklad, grovhackad
50 g	hasselnötter, grovhackade

- Sätt ugnen på 200°.
- Rör smör, vaniljsocker och farin poröst.
- Vispa ner äggen, ett i taget. Tillsätt mjöl blandat med bakpulver, kokosflingor, choklad och nötter.
- Klicka ut sked-stora klickar på bakpappersklädd plåt. Kakorna flyter ut när de gräddas.
- Grädda mitt i ugnen 10-12 min eller tills kakorna har fin färg.

