



Chocolate Chip Cookie Cups

Antal: recept_2020-07-05

Visst är det tråkigt med alla glassbägare som bara slängs i soporna? Nu kan du göra dina egna glasskålar av kakdeg som hamnar i magen istället! Chocolate Chip Cookie Cups - roligt att säga, roligt att baka men framförallt roligt att äta!

Pris: 1 kr

150 g mjölkfritt margarin för bakning
1 dl socker
1 dl brunt farinsocker
2 krm vaniljpulver av äkta vanilj
3 dl vetemjöl
0.5 tsk bikarbonat
En nypa salt
6 msk med chokladknappar, eller grovt hackad mörk choklad

En muffinsplåt

Vispa rumsvarmt margarin och båda sockertyperna fluffigt med en elvisp i en stor bunke.

Lägg alla övriga ingredienser, utom chokladen, i en mindre bunke och blanda väl.

Vispa sedan ner mjölblandningen i smörsockret och knåda till en fin kakdeg. Tillsätt sedan chokladen, lite i taget, och blanda in bitarna väl.

Fördela kakdegen i ca 22 lika stora delar och rulla ihop dem till bollar. Lägg dessa på en tallrik och stoppa in dem i kylan i ca 25-30 minuter så de får kallna.

Värm under tiden upp ugnen till 200 grader. Ta din muffinsplåt och vänd den uppochner. När kakdegen kallnat i kylan, ta en boll med deg och platta försiktigt ut den mellan fingrarna så den blir kakformad. Degbiten ska få samma storlek som botten av ett av muffinsfacken i din muffinsplåt. Lägg sedan kakdegen ovanpå den platta ytan som utgör botten på muffinsplåten. När kakorna gräddas kommer degen rinna ner längst kanterna och forma skålar. Bäst resultat brukar det bli om man gräddar några skålar i taget, så man lägger kakdeg på varannan muffinsyta.

Grädda sedan kakorna i ca 9-10 minuter mitt i ugnen. Låt dem sedan svalna ett par minuter innan du försiktigt lyfter av kakskålarna och placerar dem på ett galler där de får svalna helt.

Efter du har tagit av dina skålar och vill grädda en ny sats kan du skölja muffinsplåten under kallt vatten så svalnar det snabbt. Sen kan du bara torka av den lite och lägga på nya degbitar för gräddning.

Låt kakskålarna svalna helt innan du fyller dem med glass och toppar med dina favoriter. Vi valde färska jordgubbar och chokladsås.

Förvara de överblivna kakskålarna i en lufttät plåtburk eller i frysen.

Vi fyllde våra skålar med vår "Veganska vaniljglass med jordgubbar". [Receptet hittar du här!](#)