

Súkkulaðikökur frá Dísu Björk

$\frac{3}{4}$ bolli sykur

$\frac{3}{4}$ bolli púðusykur

150 gr smjör, mjúkt

2 egg

1 tsk vanilludropar

2 $\frac{1}{4}$ bolli hveiti

1 tsk lyftiduft

$\frac{3}{4}$ tsk salt

2 bollar súkkulaðibitar, 1- 1 $\frac{1}{2}$ bolli alveg nóg.

- 1. Stillið ofnin á 180°C.**
- 2. Hrærið sykur, púðusykur og smjör vel saman.**
- 3. Bætið vanilludropum saman við.**
- 4. Brjótið egg í glas og bætið saman við einu í einu hrærið vel á milli.**
- 5. Setjið þurrrefnin saman við og hrærið varlega saman við.**
- 6. Bætið loks súkkulaðibitum saman við.**
- 7. Setjið bökunarpappír á ofnplötu**
- 8. Setjið deigið með teskeið á ofnplötuna**
- 9. Bakað í 8 – 10 mínútur.**