

FRIDA SKATTBERG

**COOKIES
& BROWNIES**
deluxe

FOTO: HELÉN PE

BONNIER FAKTA



Bonnier Fakta,
Box 3159, 103 63 Stockholm
info@forum.se
www.bonnierfakta.se

Copyright © Frida Skattberg 2025

Foto: Helén Pe

Grafisk form: Maria Seefried

Redaktör: Thomas Lundvall

Tryckt hos Livonia Print, Lettland, 2025

Första tryckningen

Boken är tryckt på Lessebo Recycled
130 gsm, ett papper som är producerat
av återvunnet pappersspill.

ISBN 978-91-7887-688-4

**Bonnier
Fakta**





innehåll



COOKIES

- 12 Tips för att lyckas med dina cookies
- 14 Baka cookies – steg för steg
- 17 Klassiska chocolate chip cookies
- 18 Brownie cookies med salt kola
- 21 Cookieskålar med mjukglass
- 23 Triple chocolate chunk cookies
- 25 Chocolate chunk cookies med Dumle och salt
- 26 Chokolate chunk cookies med Oreokakor
- 29 Ljusa cookies med vit choklad och saltrostad mandel
- 30 Chocolate chunk cookies med brynt smör
- 33 Cookies med mjölkchoklad och rostade hasselnötter
- 37 Cookiepizza med nötkräm och bär
- 39 Kalascookies
- 40 Kladdcookies med hallon-cheesecake
- 42 Toscacookies med jordnötter
- 45 Havrecookies med vit choklad
- 46 Chokladcookies med kola och pekannötter
- 51 Cookietårta
- 52 Citroncookies med bränd maräng
- 54 Tiramisucookies
- 57 Red velvet cookies
- 58 Cookie sandwich
- 60 Cookiedessert

BROWNIES

- 64 Tips för att lyckas med dina brownies
- 66 Baka brownies – steg för steg
- 69 Klassiska chokladbrownies
- 70 Browniemuffins med kokostosca
- 73 Blondies med bär
- 75 Brookie
- 77 Browniemuffins med mintgömma
- 78 Kärleksmumsbrownies
- 80 Brownie med vit choklad och macadamianötter
- 83 Brownie med hasselnötsfudge
- 86 Browniebullar med kakdegsgömma
- 89 Citronblondies
- 90 Blondies med kanelstekta äpplen och havresmul
- 95 Brownie cookies med choklad
- 96 Brownietårta
- 99 Brownies med cheesecakeswirl och bär
- 101 Browniefondue
- 102 Friterade browniebitar
- 105 One bowl brownies
- 107 Brownie fries
- 109 Rocky road brownies

FÖRORD

Hej!

Vad glad jag är att just du håller denna bok i dina händer. Tänk att det blev ännu en bok i deluxe-serien, denna gång fylld till brädden med cookies och brownies. Och den kommer verkligen i rättan tid, dessa två bakverk verkar ha tagit över hela bakvärlden. Själv har jag bakat cookies – ett av mina absoluta favoritbakverk – så länge jag kan minnas, och brownies kvalar absolut in på en andraplats, för vem älskar inte kladdiga kakor i alla dess smaker och former?

Här har jag samlat mina allra bästa recept och hoppas att du ska hitta något gott som du blir sugen på att baka. Jag delar med mig av smarta tips och trix för att du ska lyckas med härligt mjuka, lätt kladdiga cookies med sega kanter och de godaste brownies du kan tänka dig. För att underlätta bakningen visar jag också hur du steg för steg gör grundrecepten till cookies och brownies. Men framförallt hoppas jag förstås att du ska hitta massor med inspiration här, kanske gör du en egen twist på något av mina recept?

Lycka till i köket!

Kram Frida







cookies

Tips för att lyckas med dina cookies

KYL CHOCOLATE CHIP-DEGEN

För att få maximalt med smak i dina cookies rekommenderar jag att alltid kyla degen i minst 2 timmar – gärna över natten (gäller ej smeten till brownie cookies). I recepten har jag inte skrivit att den ska kylas så länge då det går att baka ut degen med superfint resultat ändå. Men för att verkligen göra degen – och därmed kakorna – rättvisa bör den kylas. Du kommer också att se att kakorna håller formen i ugnen lite bättre. Du behöver heller inte baka hela degen på en gång, den håller i två veckor i kylskåp eller tre månader i frys – perfekt att plocka fram och grädda av när kaksuget slår till.

RUNDA TILL FÖR PERFEKT FORM

Ha en stor rund pepparkaksform, ett stort glas eller en stans till hands när du bakar dina cookies. När kakorna precis kommit ut ur ugnen kan de se lite ojämna ut i formen, och kanske också vara lite platta. Snurra kakorna i exempelvis en stans tills du når önskat resultat. Kakorna kommer att få en perfekt rund form och bli lite högre, vilket kommer att göra kakan ännu trevligare att bita i.



DEKORERA EFTER UGNEN

Spara alltid lite av chokladen när du bakar degen. Är det så att degen innehåller andra godsaker som exempelvis nötter eller godis, kan du spara lite av det också. När kakorna kommer ut ur ugnen passar du på att toppa dem – på så vis blir kakorna extra fina. Se till att trycka ner toppingen lite så att den inte stannar på ytan utan kommer ner någon millimeter i kakan.

CHOKLADENS KVALITET

Jag vet att chokladen har mer än fördubblats i pris den senaste tiden, och det kan svida i plånboken när en ska baka med choklad. Så jag vill inte säga att du måste ha kvalitetschoklad, men om du har möjlighet så gör det verkligen skillnad på smaken. Personligen tycker jag att choklad från exempelvis Valrhona och Callebaut är bra alternativ.



Baka cookies – steg för steg

För att få till perfekta mjuksega cookies är det några moment som är särskilt viktiga. Glöm inte att kyla degen innan du bakar ut den och gör gärna glastricket direkt efter gräddning.

Momenten följer receptet på Klassiska chocolate chip cookies på sidan 17.



STEG 1

Smält smöret. Låt svalna och rör ihop det med farinsocker och strösocker i en bunke.



STEG 2

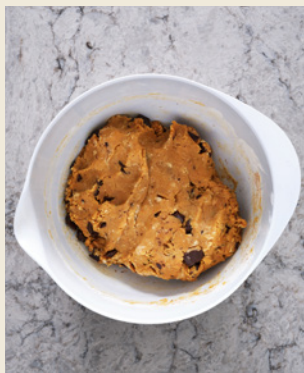
Tillsätt ägg, äggula och vaniljsocker och rör ihop det till en slät smet. Använd gärna ballongvisp och vispa kraftigt i ett par minuter så att äggen tjocknar och smeten blir lite ljusare.



STEG 3

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en skål och rör sedan ner det i äggsmeten med hjälp av en slev. Det ska bli en tjock deg. Arbeta in chokladen mot slutet.

Glastricket blir pricken över i för dina cookies!



STEG 4

Ställ in degen i kylan och låt stå i minst 30 minuter, men gärna längre.



STEG 5

Klä två plåtar med bakplåts-papper. Dela degen i 16 jämnstora bollar och fördela jämnt på plåtarna. Det är viktigt att det finns gott om utrymme mellan dem då de kommer att flyta ut under gräddningen. Grädda mitt i ugnen på 175 graders värme i cirka 10 minuter.



STEG 6

Ta ut plåten och gör glastricket: Ta ett glas med större omkrets än själva kakan och placera över. Snurra sedan glaset över kakan med en snabb cirkelrörelse. Kakan får nu en perfekt rund form och blir lite högre och fluffigare i kanten. Upprepa för alla kakor och toppa dem därefter med lite extra choklad som får smälta ovanpå.



Klassiska chocolate chip cookies

En klassisk chocolate chip cookie är en kaka jag alltid återkommer till. Den har allt: seg i kanten, kladdig i mitten med en touch av kola och så klart massor av choklad.

DU BEHÖVER

220 g smör
3 dl brun farin strö
1 dl strösocker
1 ägg
1 äggula
2 tsk vaniljsocker
5 ¼ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 nypa salt
140 g choklad (ungefär motsvarande 3 dl chokladknappar)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader och klä två plåtar med bakplåts-papper.
2. Smält smöret. Låt svalna och rör ihop det med farinsocker och strösocker i en bunke.
3. Tillsätt ägg, äggula och vaniljsocker, rör kraftigt ihop till en slät smet.
4. Blanda ner mjöl, bakpulver och salt och arbeta ihop till en tjock deg.
5. Hacka chokladen grovt och blanda in tre fjärdedelar av den i degen. Ställ in i kylan och låt stå i minst 30 minuter, gärna längre.
6. Ta ut degen och dela i 16 jämnstora bollar. Lägg 8 på varje plåt med gott om utrymme emellan. Grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter.
7. Ta ut och jämna genast till kanterna med en stans eller ett glas. Toppa med resterande choklad medan kakorna fortfarande är varma. Låt svalna innan du lyfter kakorna från plåten.

GLUTENFRITT Byt vetemjöl mot 6 dl glutenfri mjölmix. **VEGANSKT** Byt smör mot mjölkfritt margarin, ersätt äggen med ½ dl kikärtsspad och använd vegansk choklad. **FÖRVARING & HÅLLBARHET** Förvaras i burk med tättslutande lock. Kakorna håller i en vecka i skafferi och tre månader i frys.

Brownie cookies med salt kola

Denna cookie är den absolut mest populära kakan i min Fikabuss på Gotland. Jag har bakat och sålt tusentals av denna, och den har fått så många hejarop. Den är otroligt god, och enkel att baka.

DU BEHÖVER

125 g smör
200 g mörk choklad,
60–70 % kakaohalt
2 dl strösocker
1 ½ dl brun farin strö
2 stora ägg
3 dl vetemjöl
3 msk kakao
1 tsk bakpulver
1 nypa salt

GARNERING

½ burk (ca 200 g) dulce
de leche
1 tsk flingsalt

GÖR SÅ HÄR

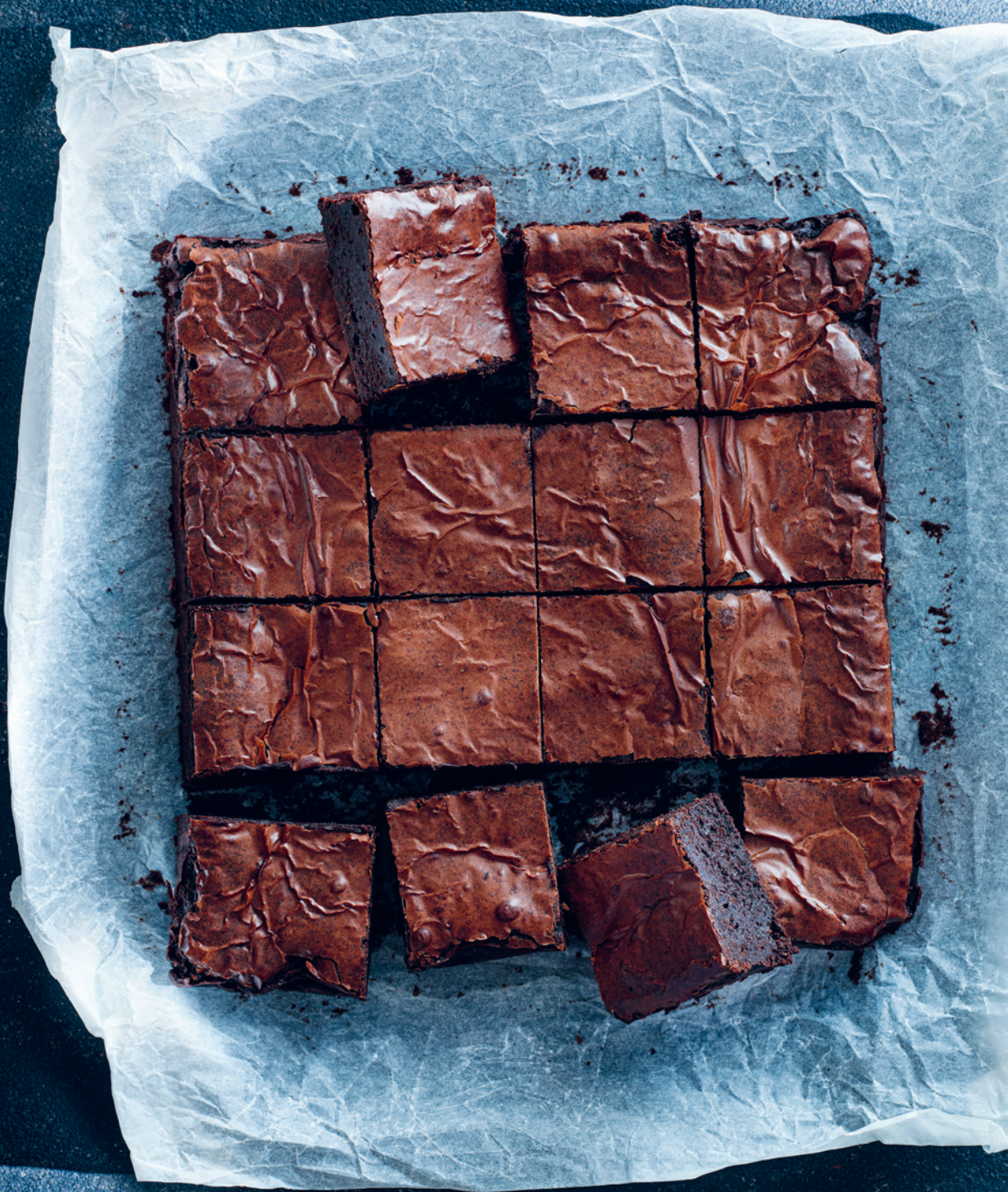
1. Sätt ugnen på 175 grader och klä två plåtar med bakplåts-papper.
2. Smält smör och choklad i en kastrull på låg värme, rör tills all choklad smält och ta sedan av från värmen. Ställ åt sidan så länge.
3. Vispa strösocker, farinsocker och ägg fluffigt med elvisp, i cirka 3 minuter. Tillsätt smörblandningen och rör ihop med en slickepott.
4. Blanda de torra ingredienserna i en separat skål och vänd sedan ner dem i äggblandningen. Rör till en klumpfri smet.
5. Klicka ut 16 jämnstora kakor på plåtarna, 8 på varje med gott om utrymme emellan. Spritsa eller klicka ut karamelliserad mjölk i mitten av varje kaka. Grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter. Ta ut och strö på flingsalt.

GLUTENFRITT Byt vetemjöl mot samma mängd glutenfri mjölmix, och använd gärna bullformar då kakorna flyter ut lite mer när de är glutenfria. **VEGANSKT** Byt smör mot mjölkfritt margarin och ägg mot ½ dl kikärtsspad. Använd vegansk choklad och kolakräm. **FÖRVARING & HÅLLBARHET** Förvaras i burk med tättslutande lock. De håller i en vecka i kylskåp och tre månader i frys.

Tips

Tillsätt $\frac{1}{2}$ tesked
espressopulver
för en djupare
chokladsmak.





Grundrecept!

Klassiska chokladbrownies

Det här är ett recept som varje människa behöver – en klassisk brownie. En grund att stå på när du vill börja experimentera fritt i köket. Här kan du smaksätta precis som du önskar, toppa med något gott eller äta precis som den är.

DU BEHÖVER

180 g smör
100 g hackad mörk choklad
3 ägg
2 dl strösocker
½ dl ljst muscovadosocker
1 ½ dl vetemjöl
1 dl kakao
1 nypa flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader och klä en form, 20 x 20 cm, med bakplåtspapper.
2. Bryn smöret lätt och tillsätt sedan chokladen. Rör tills all choklad smält och ställ åt sidan så länge.
3. Vispa ägg, strösocker och muscovadosocker fluffigt i en bunke med elvisp på hög hastighet i 3–4 minuter. Rör sedan ner smör- och chokladblandningen.
4. Blanda mjöl, kakao och flingsalt i en separat skål och vänd sedan ner i smeten med en slickepott. Arbeta försiktig så att du inte slår ur luften.
5. Häll smeten i formen och grädda kakan mitt i ugnen i 20–25 minuter. Ta ut och låt brownien svalna innan du skär den i bitar.

GLUTENFRITT Byt vetemjöl mot 2 dl glutenfri mjölmix. **VEGANSKT** Byt smör och grädde mot växtbaserade alternativ, ersätt äggen med ½ dl kikärtsspad och se till att använda vegansk choklad.

FÖRVARING & HÅLLBARHET Förvaras i burk med tättslutande lock. De håller i en vecka i skafferi och tre månader i frys.

Browniemuffins med kokostosca

En brownie att fylla frysen med inför kommande kalas och fikastunder – den älskas av såväl stora som små.

DU BEHÖVER

100 g smör
100 g hackad mörk choklad
2 ägg
2 dl strösocker
2 dl vetemjöl
½ dl kakao
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt

KOKOSTOSCA

40 g smör
3 msk ljus sirap
¾ dl vispgrädde
¾ dl strösocker
3 dl riven kokos

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader och placera ut 12 muffinsformar i en muffinsplåt.
2. Smält smör och choklad i en kastrull på låg värme. Ta av från värmen och rör ner resterande ingredienser med en slickepott. Rör ihop till en slät smet.
3. Fördela smeten jämnt i formarna och grädda mitt i ugnen i 7 minuter. Gör kokostoscan under tiden.
4. Blanda alla ingredienser i en kastrull och låt puttra i 5 minuter. Ta av från värmen.
5. Ta ut plåten ur ugnen och fördela toscan över alla muffins. Grädda i ytterligare 10 minuter tills toscan fått en fin gyllene färg. Ta ut och låt svalna på ett avsvalningsgaller.

GLUTENFRITT Byt vetemjöl mot 2 dl glutenfri mjölmix. **VEGANSKT** Byt smör och grädde mot växtbaserade alternativ, ersätt äggen med ½ dl kikärtsspad och använd vegansk choklad. **FÖRVARING & HÅLLBARHET** Förvaras i burk med tättslutande lock. Browniemuffinsen håller i en vecka i skafferi och tre månader i fryn.





Blondies med bär

En brownie som inte bakas med kakao kallas för blondie. Så detta är en ljus kladdig kaka med smak av vanilj och vit choklad. Perfekt konsistens och ljuvligt god smak. Serveras med lite syrliga bär.

DU BEHÖVER

BLONDIE

4 ägg
2 dl strösocker
150 g smör
150 g vit choklad
2 ½ dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
1 krm salt

GARNERING

300 g valfria färska bär

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader och klä en form, 30 x 20 cm, med bakplåtspapper.
2. Vispa ihop ägg och strösocker lätt i en skål.
3. Smält smöret i en kastrull och rör ner chokladen. Ta av kastrullen från värmen och rör om tills all choklad smält.
4. Rör ner chokladsmöret i äggblandningen och tillsätt sedan resterande ingredienser. Arbeta försiktigt ihop till en jämn smet och häll den sedan i formen. Grädda mitt i ugnen i cirka 30 minuter.
5. Ta ut och låt blondien svalna helt, gärna i kylskåp, innan du skär i den. Servera med färska bär.

GLUTENFRITT Byt vetemjöl mot 3 dl glutenfri mjölmix. **VEGANSKT** Byt smör mot mjölkfritt margarin, ersätt äggen med 1 ½ dl kikärtsspad. **FÖRVARING & HÅLLBARHET** Förvaras i burk med tättslutande lock. Håller i en vecka i kylskåp och tre månader i frys.



Favorit!

Brookie

Brookie är en blandning av brownie och cookie. En kladdig och härligt seg brownie som toppas med en ljuvligt god cookiedough innan gräddning. Resultatet blir något utöver det vanliga. En av mina solklara favoriter i boken.

DU BEHÖVER

KAKDEG

- 75 g smör
- ¾ dl ljust muscovadosocker
- ¾ dl strösocker
- 1 ägg
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 ¾ dl vetemjöl
- ½ tsk bakpulver
- 1 nypa salt
- 75 g mörka chokladknappar

BROWNIESMET

- 200 g mörk choklad, 70%
- 125 g smör
- 2 stora ägg
- 2 dl strösocker
- 1 ½ dl brun farin strö
- 3 dl vetemjöl
- 3 msk kakao
- 1 tsk bakpulver
- 1 nypa flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med kakdegen. Smält smöret i en stor kastrull och låt svalna. Rör ner muscovadosocker och strösocker. Tillsätt ägget och rör ihop till en jämn smet.
2. Arbeta försiktigt ner vaniljsocker, mjöl, bakpulver och salt och rör ihop till en jämn deg. Tillsätt chokladen och blanda väl. Låt degen vila i kylskåpet medan du gör browniesmeten.
3. Sätt ugnen på 175 grader och klä en form, 30 x 20 cm, med bakplåtspapper.
4. Smält choklad och smör i en kastrull på låg värme. Ställ åt sidan så länge.
5. Vispa ägg, strösocker och farinsocker fluffigt med elvisp i en bunke, i cirka 3 minuter. Vispa ner chokladblandningen i äggfluffet på låg hastighet tills allt blivit väl blandat.
6. Vänd ner de torra ingredienserna och arbeta försiktigt ihop till en klumpfri smet. Häll smeten i formen.
7. Ta ut kakdegen från kylskåpet och dela den i mindre bitar. Strö bitarna över browniesmeten. Grädda mitt i ugnen i 25–28 minuter. Ta ut och låt svalna innan du skär upp brookien i rutor.

GLUTENFRITT Byt vetemjöl mot samma mängd glutenfri mjölmix. **VEGANSKT** Byt ägget mot 2 msk växtbaserad mjölkdryck i kakdegen och mot 6 msk kikärtsspad i browniesmeten. Vispa då inte fluffigt utan rör endast ihop, följ sedan receptet som vanligt. **FÖRVARING & HÅLLBARHET** Förvaras i burk med tättslutande lock. Kakan håller i två veckor i kylskåp eller tre månader i frys.