

## Opskrift: 6 cookies med chokolade og melorme

### Ingredienser

- 20-30 g melorme – tilberedes altid direkte fra frost
- 120 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 70 g Naturlig' vegan block eller smør
- 80 g brun farin
- 60 g sukker
- ½ æg (pisk et helt æg sammen og del det herefter i to)
- 20-30 g mørk chokolade hakket i store stykker



### Udstyr

- Skål
- Gaffel eller røreske
- Spækbræt og skarp kniv
- Vægt og vejeskål
- Pande og spatel
- Sigte
- Bageplade og bagepapir

### Opskrift

1. Skær smør i mindre stykker i en skål og stil det til side, så det kan blive blødt. Tænd ovnen på 175°C varmluft.
2. Hæld melormene i en sigte og skyld dem i koldt vand. Lad dem dryppe af.
3. Steg larverne på en tør pande ved middel-høj varme. De vil vride og sno sig lidt på den varme pande, men bare rolig – de er ikke levende. De trækker sig bare sammen, ligesom bacon gør, når det bliver stegt. Hold godt øje med, at de ikke brænder på. De er færdige, når de er blanke og sprøde.  
Lad larverne køle af på et spækbræt. Hak derefter larverne fint med en kniv eller i en persillehakker.
4. Rør æg, sukker, brun farin og smør godt sammen i en skål med en gaffel. Brug ikke en elpisker, da dejen ikke må æltes for meget.
5. Tilsæt bagepulver og mel til skålen og rør det godt sammen. Brug gerne hænderne.
6. Hak chokoladen groft. Ælt chokolade og larver ind dejen.
7. Fordel dejen på to bageplader med bagepapir. Form små kugler af dejen. De flyder ud af sig selv i ovnen, så man skal ikke trykke dem flade. Fordel kuglerne på hver bageplade. Der skal være god plads imellem dem.
8. Bag cookies i den forvarmede ovn i ca. 10-15 minutter ved 175°C varmluft. Hold godt øje med dem. De skal være brune i kanten og blege i midten. De kan godt blive færdige før tid.