

COOKIES

TIL: 20 STK
TID: 45 MIN.

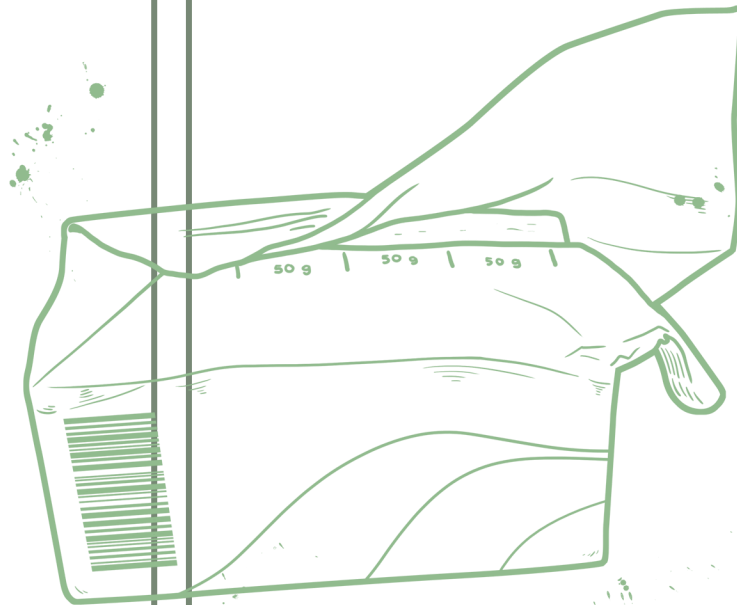


DET SKAL DU BRUGE

200 g. smør
125 flormelis
1 æggehvite
75 g. chokolade
250 g. hvedemel

SÅDAN GØR DU

1. Bland hvedemel og flormelis i en skål.
2. Skær smørret i mindre stykker og brug fingrene til at blande det sammen med mel og sukker.
Blandingen skal ligne revet ost.
3. Tilsæt chokolade og æggehvite.
4. Bland dejen så det er en sammenhængende klump.
5. Form små kugler af dejen og læg dem på en bageplade med bagepapir.
6. Tryk kuglerne lidt flade.
7. Bag kagerne ved 175 ° i ca. 10 min.



TIPS OG TRICKS

- Du kan prøve at tilsætte tørret frugt til dejen f.eks. rosiner, tranebær, dadler, figner, svesker eller abrikoser.
- Disse småkager er gode med krydderier og gerne mange af dem. Prøv f.eks. at blande kanel, nelliker og ingefær eller vanilje, sort peber og kardemomme.