

COOKIES

TIL 30 stk.
TID: 1 TIME



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

225 g smør

150-200 g valgfrit fyld, f.eks. mandler, tørret tranebær eller chokolade (se "Tips og Tricks")

300 g sukker

225 g brun farin

3 æg

450 g hvedemel

1½ tsk bagepulver

3 tsk vaniljesukker

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200°
2. Smelt smørret langsomt i en gryde. Pas på at smørret ikke får for meget varme.
3. Hæld det lune smør over i en røreskål.
4. Forbered det valgfrie fyld: evt. hak nødder groft med en brødkniv eller en minihakker.
5. Tilsæt det valgfrie fyld samt de andre ingredienser til det lune smør og rør det godt sammen med en grydeske til en tung og klistret dej.
6. Form cookies: Dejen "sættes" med skeer ELLER rulles til valnøddestore kugler og placeres på bageplader med bagepapir på og trykkes lidt flade. Der kan være 9-12 cookies på hver bageplade for de "flyder ud" når de bages.
7. Bages ca. 9-13 minutter ved 200 grader.
8. Opbevar dine afkølede cookies i et patentglas eller kagedåse for at holde dem sprøde.

TIPS OG TRICKS

- 4 forslag til fyld:
 - 2 spsk revet limeskal og 150 g hakket mandler
 - 25 g revet ingefær og 150 g hakket chokolade
 - 3 spsk lakridspulver og 150 g hakket tørret tranebær
 - 2 spsk revet appelsinskal og 150 g hakket hasselnødder
- Du kan også prøve at tilsætte lidt stødt krydderier i dine cookies f.eks. kanel, kardemomme, nelliker.
- Hvis du synes dine cookies bliver for bløde, når der er gået et par dage, kan de med fordel lunes på brødristeren eller i ovnen igen.