



Thumbprint Cookies

Ingredienser

- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 230 g smør
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 eggeplomme
- ♥ 50 g hasselnøtter (kan sløyfes)

Fyll:

- ♥ 1 dl jordbærsyltetøy
- ♥ 1 dl blåbærsyltetøy



Fremgangsmåte

Ha hvetemelet i en food processor med hakkekniv. Tilsett mykt smør og sukker og kjør blandingen slik at smøret fordeler seg jevnt i det tørre. Tilsett vaniljeekstrakt og eggeplommen og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen sammen og del den i 40 jevnstore biter.

Mal hasselnøttene fint og ha dette i en skål.

Trill deigbitene til kuler som deretter rulles i malte hasselnøtter. Legg kulene på bakepapirdekkede stekeplater og klem kulene litt ned med fingrene. Lag en grop i midten av hver kake (se tips) og fyll gropen med en liten klatt syltetøy.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter. La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på en kakerist og avkjøles helt.

Tips

♥ Som jo navnet tilsier, er det meningen å bruke tommelen for å lage de små gropene på toppen av kakene. Sikkert praktisk for de som ikke har lange negler, men for meg ble det mer praktis å bruke enden på en liten barnekjevle 😊

♥ Jeg har som sagt brukt syltetøy fra Stonewall Kitchen. Syltetøy med god smak gir også kaker med god smak! 😊

♥ Pass på at du ikke fyller gropene med så mye syltetøy at det renner over under steking.

♥ Du kan droppe å rulle kulene i malte hasselnøtter hvis du ønsker nøttefrie kaker. Det går alternativt an å rulle kulene i perlesukker, eller du kan bare droppe å rulle kulene i noe som helst og kanskje heller ringle litt melisglasur over de ferdigstekte kakene.

♥ Småkakene oppbevares i tett kakeboks og kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22849>