



Cookiesblanding på glass (Cookies in a jar)

Ingredients

Grunnoppskrift:

- ♥ 2 dl havregryn
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 2 dl brunt sukker
- ♥ 1 dl hvitt sukker
- ♥ 0,5 ts natron
- ♥ 0,5 ts bakepulver
- ♥ 1 ts vaniljesukker



Smakstilsetning (se alternativ i tipsfeltet):

- ♥ 125 g tørkede tranebær
- ♥ 100 g pekannøtter

Tilsettes av den som mottar gaven:

- ♥ 2 egg
- ♥ 175 g smør

Instructions

Legg tørrvarene lagvis i et stort glass med lokk som egner seg som gave.

Pynt glasset med bånd og skriv ned oppskriften på et kort som legges ved gaven. På kortet må det stå at 2 egg skal piskes sammen med 175 g mykt smør. Dette blandes så med innholdet på glasset til en jevn cookiesdeig. Deigen formes til 30 runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Tips

Som variasjon kan du bytte ut tranebær og pekannøtter med for eksempel nonstop og valnøtter.

Et tredje forslag er pepperkakekrydder og rosiner. Som pepperkakekrydder brukte jeg 1 ts kanel, 1 ts ingefær, 1 ts kardemomme, 0,5 ts muskat og 0,5 ts nellik.

Cookiesblandingen på glass er holdbar i flere uker og kan lages i god tid før jul.

De ferdigsstekte cookiesene oppbevares i tett kakeboks.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23062>