



---

## Brown Sugar Cookies

### Ingredienser

250 g smør  
125 g brunt sukker  
0,5 dl maizena  
0,5 ts kanel  
5 dl hvetemel

### Pynt:

brunt sukker (demerara)



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker til smørkrem. Bland sammen de tørre ingrediensene og kna inn i deigen. Form deigen til en rull (ca 5 cm i diameter) som settes kjølig i et par timer.

Skjær rullen i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss over litt brunt sukker på hver kake. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, eller til de er lyst gyldne.

### Tips

Oppbevar kakene i tette sluttet kakeboks.

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

---

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brown-sugar-cookies>