Amerikanske havre- og rosincookies (Oatmeal Raisin Cookies)

Ingredienser



3,5 dl havregryn
1,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver
0,5 ts kanel
2 dl sukker
1 dl rosiner
100 g smør
1 ts vaniljeessens
1 stort egg

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland de tørre ingrediensene og rosiner i en bakebolle. Tilsett smør, vaniljeessens og sammenpisket egg. Rør deigen sammen.

Sett topper på bakepapirkledde stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Trykk toppene litt flate med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min. Avkjøles på platen.

Tips

Det er lurt å avkjøle cookiesene på platen fordi de lett går i stykker når de er helt varme.

Oppbevar kakene i en tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amerikanske-havre-og-rosincookies-oatmeal-raisin-cookies