Caramel Cookies



Ingredienser

250 g smør
2,5 dl sukker
1,5 dl brunt sukker
3 store egg
2 ts vaniljeessens
0,5 ts natron
10,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og brunt sukker. Pisk inn ett egg om gangen og deretter vaniljeessens og natron. Bland deretter inn hvetemelet, til du får en jevn og nokså kompakt deig.

Form 36 spiseskjestore kuler av deigen som settes på bakepapirdekkede stekeplater med nokså bra avstand (ca 9 stk pr plate). Trykk kulene litt flate med hendene og lag gaffelmønster på kryss og tvers (bruk gjerne en grillgaffel e.l. som har litt ekstra skarpe tagger).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C grader i 10 - 12 min, til de er lett gyldne i kantene, men fortsatt lyse. Avkjøles i 10 min på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

2 ts vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske, som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. Ta av dråpesperren øverst på flasken slik at det går raskt å få vaniljeessensen ut av flasken.

Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

PS: Disse kakene smaker veldig godt mens de fortsatt er litt varme, gjerne med et glass melk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/caramel-cookies