Non Stop Cookies



Ingredienser

225 g smør
150 g sukker
150 g brunt sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts natron
320 g hvetemel

Pynt:
1 stor pk Non Stop

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene under fortsatt pisking. Rør så inn vaniljeessens og natron. Bland til slutt inn hvetemelet. Sett deigen kjølig i 30 min.

Form store kuler av deigen (ca 1 toppet spiseskje med deig til hver kake). Sett dem på stekeplate dekket med bakepapir (maks 9 stk på hver plate, for kakene flyter litt ut under stekingen). Trykk kakene flate med hendene. Press deretter Non Stop ned i cookiesene i ønsket mønster.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min (kakene skal være litt gyldne i kantene). La cookiesene avkjøles på platen i 10 min, slik at de stivner litt før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Non Stop Cookies" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også "Go Nuts Cookies", "Studentcookies" og "Cookies med melkesjokolade".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/non-stop-cookies