Go Nuts Cookies



Ingredienser

225 g smør
150 g sukker
150 g brunt sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts natron
320 g hvetemel
2 pk "GoNuts" (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene under fortsatt pisking. Rør så inn vaniljeessens og natron og deretter hvetemelet. Bland til slutt inn "GoNuts" eller selvlaget sjokolade- og nøtteblanding (se tips). 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.

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

"GoNuts" er en ny type snaks fra Maarud. Cookiesene blir ekstra gode dersom du velger varianten med både nøtter, rosiner og Non Stop, men du kan også bruke varianten som bare inneholder rosiner og nøtter. 1 pk "GoNuts" inneholder 185 g.

Cookiesene kan også lages med 400 g selvlaget blanding bestående av kokesjokoladebiter, rosiner og salte nøtter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/go-nuts-cookies