Oatmeal Harvest Cookies



Ingredienser

150 g smør
2,5 dl brunt sukker
1,5 dl sukker
1 stort egg
0,5 dl melk
1 ts vaniljeessens
0,5 ts natron
2,5 dl hvetemel
7,5 dl havregryn (små, lettkokte)
1 dl rosiner
1 dl valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør, brunt sukker, sukker og egget til en luftig smørkrem. Pisk inn melk og vaniljeessens. Sikt i natron og hvetemel og rør deigen jevn. Bland så i havregryn, rosiner og hakkede valnøtter.

Sett 40 topper av deigen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Trykk kakene litt flate med fingrene. Stek midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min, eller til de er gyldne i kantene. Avkjøl cookiesene på platen i 10 min før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oatmeal-harvest-cookies