Bakeless Cookies



Ingredienser

125 g smør
5 dl sukker
1,25 dl melk
0,5 ts vaniljeessens
2 dl peanøttsmør (grov type)
7,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en tykkbunnet kjele. Ha i melk og sukker. Kok opp og la koke under omrøring i 3 minutter.
Ta kjelen av platen. Rør inn vaniljeessens og peanøttsmør og til slutt havregryn.

Sett teskjestore topper av massen på brett dekket med bakepapir (se tips). La stå kjølig til toppene har stivnet. Oppbevares i tett boks.

Tips

Merk at toppene bør formes mens massen fortsatt er litt varm, ellers kan den lett bli tørr og kornete og umulig å forme. Bruk to teskjeer til å lage toppene og hjelp til med fingrene.

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

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