Studentcookies

Ingredienser



225 g smør
150 g sukker
150 g brunt sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts natron
320 g hvetemel
100 g rosiner
200 g ulike typer nøtter

Pynt:
rosiner
ulike typer nøtter

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene under fortsatt pisking. Rør så inn vaniljeessens, natron og deretter hvetemelet. Bland til slutt inn rosiner og grovt hakkede nøtter. 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. Pynt cookiesene med noen hele nøtter og rosiner.

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

Poser med "Studentmix" fås kjøpt ferdigblandet, men du kan også lage din egen blanding. Bruk mørke rosiner og en blanding av usaltede nøtter som for eksempel valnøtter, hasselnøtter, mandler og paranøtter.

Oppbevar cookiesene i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Non Stop Cookies", "Go Nuts Cookies" og "Cookies med melkesjokolade".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/studentcookies