M&M Cookies



Ingredienser

200 g smør
200 g melis
0,5 dl lys sirup
(eller karamellsaus på flaske fra Freia)
250 g hvetemel
2 ts vaniljesukker
3 ts kakao
1,5 ts bakepulver

M&M (mini eller vanlig størrelse)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, melis og sirup (eller karamellsaus) til luftig smørkrem. Sikt sammen de tørre ingrediensene og tilsett. Bland deigen godt sammen.

Sett runde topper med to spiseskjeer med god avstand på bakepapirkledd stekeplate. Trykk toppene til flate, runde kaker med fingrene. Trykk M&M sjokolader (se tips) ned i cookiesene. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

Tips

På kakene som er avbildet er det brukt Mini M&M. Disse fås blant annet kjøpt i små poser hos Deli de Luca. Du kan også bruke M&M med vanlig størrelse, eller bruke Smarties eller Non Stop i stedet.

La kakene helst avkjøle helt på stekeplaten etter at de er stekt, ellers kan de lett gå i stykker. Når kaken er kalde stivner de til og blir mindre skjøre.

Oppbevar kakene i en tett kakeboks. Kakene kan også fryses.

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

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