Cashew- og peanøttcookies



Ingredienser

100 g smør
100 g peanøttsmør
2 dl sukker
1 stort egg
1 ss kaldt vann
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)
100 g saltede cashewnøtter (se tips)
100 g kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør, peanøttsmør og sukker luftig. Pisk inn egget og vann. Bland i vaniljesukker, bakepulver og hvetemelet til du får en jevn deig. Rør så i havregryn og klem inn grovt hakkede cashewnøtter og kokesjokolade.

Form deigen til 25 runde kaker. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og trykk dem litt flate med fingrene.

Stekes midt i ovnen ved 200 °C i 12-15 minutter, til de er gylne. Avkjøl kakene en stund på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Du kan bruke peanøttsmør av både grov og fin type til disse cookiesene. I kakene på bildet er det brukt peanøttsmør av den grove typen.

Merk at deigen vil være litt smuldrete, særlig hvis du bruker 100 g av cashewnøtter og kokesjokolade (som er veldig digg!). Klem sammen litt og litt deig, klem inn nøtte- og sjokoladebiter og form kakene som legges på platen. Bruk fuktige hender som du skyller ofte i vann dersom deigen kjennes tørr. Kakene flyter ikke noe særlig utover understekingen. Hvis du vil at deigen skal henge bedre sammen, kan du redusere mengden cashewnøtter og kokesjokolade til 50 gram hver.

"Cashew- og peanøttcookies" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cashew-og-peanottcookies