Cookies med banan og appelsin



Ingredienser

100 g smør
75 g sukker
75 g brunt sukker
1 stort egg
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
175 g hvetemel
25 g apsikat
50 g bananchips
50 g sjokoladedråper eller hakket kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og brunt sukker. Pisk inn egget. Bland sammen mel, bakepulver, vaniljesukker, apsikat, hakkede bananchips og sjokolade og rør det i smørkremen.

Trill deigen til 24 kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kulene litt flate med fingrene og beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter noe utover under steking.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12 min. Kakene skal være lysebrune i kantene. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Oppbevare cookiesene i en tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cookies-med-banan-og-appelsin