Molasse Spice Cookies



Ingredienser

250 g smør
70 g hvitt sukker
30 g brunt sukker
1 eggeplomme
1 ts vaniljeessens
1,2 dl melasse
1 ts bakepulver
1,5 ts kanel
1,5 ts ingefær
5 dl hvetemel

Pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggeplommen og vaniljeessens. Pisk så inn melasse. Bland deretter i bakepulver og krydder og til slutt hvetemelet.

Form deigen til runde kuler. Rull dem i sukker og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn avstand mellom kakene, for de flyter utover under stekingen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

"Molasse Spice Cookies" oppbevares i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/molasse-spice-cookies