Brown Sugar Cookies

Ingredienser



250 g smør
125 g brunt sukker
0,5 dl maizena
0,5 ts kanel
5 dl hvetemel

Pynt:
brunt sukker (demerara)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker til smørkrem. Bland sammen de tørre ingrediensene og kna inn i deigen. Form deigen til en rull (ca 5 cm i diameter) som settes kjølig i et par timer.

Skjær rullen i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss over litt brunt sukker på hver kake. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, eller til de er lyst gyldne.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brown-sugar-cookies