M-julecookies

Ingredienser



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

Pynt:
1 stor pose jule-M
100 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker til smørkrem. Bland sammen de tørre ingrediensene og kna inn i deigen.

Form deigen til valnøttstore, runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater og trykkes litt flate. Trykk 4 stk M-sjokolader ned i hver kake. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, eller til de er lyst gyldne. Avkjøl helt.

Smelt melkesjokoladen og ha i en liten sprøytepose laget av matpapir. Sprøyt litt sjokolade på toppen av hver kake. Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har smeltet.

Tips

Oppbevar kakene i boks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene. Hvis kakene ikke står kjølig, blir melkesjokoladen myk og kakene klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/m-julecookies