Havrecookies med Smarties

Ingredienser



200 g mykt smør
1,5 dl hvitt sukker
1,5 dl brunt sukker
2 store egg
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel
3 dl små havregryn
150 g Smarties

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene til en luftig smørkrem. Bland i de øvrige ingrediensene i angitt rekkefølge til en jevn cookiesdeig.

Deigen formes til 30 runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min. Avkjøl cookiesene på platen i noen minutter før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

"Havrecookies med Smarties" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havrecookies-med-smarties