Thumbprint Cookies

Ingredienser



♥ 5 dl hvetemel
♥ 230 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 eggeplomme
♥ 50 g hasselnøtter (kan sløyfes)

Fyll:
♥ 1 dl jordbærsyltetøy
♥ 1 dl blåbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Ha hvetemelet i en food processor med hakkekniv. Tilsett mykt smør og sukker og kjør blandingen slik at smøret fordeler seg jevnt i det tørre. Tilsett vaniljeekstrakt og eggeplommen og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen sammen og del den i 40 jevnstore biter.

Mal hasselnøttene fint og ha dette i en skål.

Trill deigbitene til kuler som deretter rulles i malte hasselnøtter. Legg kulene på bakepapirdekkede stekeplater og klem kulene litt ned med fingrene. Lag en grop i midten av hver kake (se tips) og fyll gropen med en liten klatt syltetøy.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter. La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på en kakerist og avkjøles helt.

Tips

♥ Som jo navnet tilsier, er det meningen å bruke tommelen for å lage de små gropene på toppen av kakene. Sikkert praktisk for de som ikke har lange negler, men for meg ble det mer praktis å bruke enden på en liten barnekjevle

♥ Jeg har som sagt brukt syltetøy fra Stonewall Kitchen. Syltetøy med god smak gir også kaker med god smak!

♥ Pass på at du ikke fyller gropene med så mye syltetøy at det renner over under stekingen.

♥ Du kan droppe å rulle kulene i malte hasselnøtter hvis du ønsker nøttefrie kaker. Det går alternativt an å rulle kulene i perlesukker, eller du kan bare droppe å rulle kulene i noe som helst og kanskje heller ringle litt melisglasur over de ferdigstekte kakene.

♥ Småkakene oppbevares i tett kakeboks og kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/thumbprint-cookies