Test 3

Ingredienser



- 175 g smør
- 175 g brunt sukker
- 50 g hvitt sukker
- 1 egg
- 1 eggeplomme
- 2 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
- 220 g hvetemel
- 3 ss maisenna
- 1 ts natron

Fremgangsmåte

Start med å legg spiseskjestore klatter av Nugatti eller Nutella på et brett dekket med bakepapir. Sett i fryseren i minst 1 time, slik at klattene blir faste i konsistensen.

Ha mykt, romtemperert smør i en bolle sammen med hvitt og brunt sukker, egg og eggeplomme og vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt).

Pisk dette sammen til en glatt smørkrem.

Bland hvetemel sammen med maisenna og natron.

Visp dette raskt inn i smørkremen så du får en bløt cookiedeig.

Bland inn chocolate chips (eller hakket kokesjokolade, se tips).

Form deigen til 7 like store baller (à ca. 130 gram).

Tips

Ha mykt, romtemperert smør i en bolle sammen med hvitt og brunt sukker, egg og eggeplomme og vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt).

Pisk dette sammen til en glatt smørkrem.

Bland hvetemel sammen med maisenna og natron.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/test-3