Daim Cookies



Ingredienser

200 g smør
200 g melis
0,5 dl ferdig karamellsaus (f.eks. Freia karamellsaus på flaske)
250 g hvetemel
2 ts vaniljesukker
3 ts kakao
1,5 ts bakepulver
100 g Daimkuler (1 pk)

Pynt:
50 g Daimkuler (0,5 pk)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til luftig smørkrem. Rør inn karamellsaus og Daimkuler. Sikt sammen de tørre ingrediensene og tilsett. Bland deigen godt sammen.

Sett topper med to spiseskjeer med god avstand på bakepapirkledd stekeplate. Trykk toppene litt flate og dryss over Daimkuler til pynt. Press Daimkulene fast med et forsiktig trykk med hånden.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

Tips

La kakene helst avkjøle helt på stekeplaten etter at de er stekt, ellers kan de lett gå i stykker. Når kaken er kalde stivner de til og blir mindre skjøre.

Oppbevar kakene i en tett kakeboks. Kakene kan også fryses.

Se også oppskrift på "Seige Chocolate Chip Cookies", "M&M Cookies" og "Triple Choc Cookies", som alle er basert på samme oppskrift som "Daim Cookies".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daim-cookies