Maryland Cookies



Ingredienser

2 egg
2,5 dl sukker
150 g smør
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
5 dl hvetemel
50 g kokesjokolade
50 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland i smøret. Sikt deretter i de tørre ingrediensene. Hakk mandler og sjokolade fint og tilsett til slutt.

La deigen stå kjølig i 30 minutter, til den festner seg. Trill små kuler av deigen, eller sett små topper av deigen ved hjelp av to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Beregn noe avstand, for kakene flyter ut under stekingen.

Stek småkakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter, til de er lett gylne i kanten.

Avkjøl dem litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

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

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