Det søte liv...

Kule Banancookies



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 125 g brunt sukker
♥ 1 stort egg
♥ 1 moden banan
♥ 175 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel (se tips)
♥ 2 ss melk
♥ 50 g rosiner
♥ 100 g nøtter eller sjokoladebiter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn egget. Mos bananen (jeg bruker stavmikser til dette, men bananen kan også moses med gaffel) og bland inn i smørkremen. Sikt i mel, bakepulver og kanel og rør dette inn i deigen sammen med melken. Bland til slutt i rosiner og hakkede nøtter eller sjokoladebiter.

Sett topper av deigen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer (det blir ca 9 cookies på 2 plater, og altså 18 cookies til sammen).

Stek cookiesene midt i ovnen ved 190°C i 15-20 minutter til cookiesene er lyst gylne.

La cookiesene avkjøles en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ I originaloppskriften står det 1 ts krydderblanding bestående av kanel, muskat, allehånde og ingefær. Jeg brukte kun 1 ts kanel og kakene ble veldig gode da.

♥ Et variasjonstips er som sagt å bytte ut nøttene med sjokoladebiter fordi ikke alle barn er like glade i nøtter. En annen variant er å lage Peanøttkjeks ved å bytte ut bananmosen med 2 ss peanøttsmør og bruke hakkede peanøtter i stedet for andre nøtter. Sløyf da rosinene og krydderet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kule-banancookies