Cookiesblanding på glass (Cookies in a jar)



Ingredienser

Grunnoppskrift:
♥ 2 dl havregryn
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 1 dl hvitt sukker
♥ 0,5 ts natron
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker

Smakstilsetning (se alternativ i tipsfeltet):
♥ 125 g tørkede tranebær
♥ 100 g pekannøtter

Tilsettes av den som mottar gaven:
♥ 2 egg
♥ 175 g smør

Fremgangsmåte

Legg tørrvarene lagvis i et stort glass med lokk som egner seg som gave.

Pynt glasset med bånd og skriv ned oppskriften på et kort som legges ved gaven.

På kortet må det stå at 2 egg skal piskes sammen med 175 g mykt smør. Dette blandes så med innholdet på glasset til en jevn cookiesdeig.

Deigen formes til 30 runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12–15 minutter.

Tips

Som variasjon kan du bytte ut tranebær og pekannøtter med for eksempel nonstop og valnøtter.

Et tredje forslag er pepperkakekrydder og rosiner. Som pepperkakekrydder brukte jeg 1 ts kanel, 1 ts ingefær, 1 ts kardemomme, 0,5 ts muskat og 0,5 ts nellik.

Cookiesblandingen på glass er holdbar i flere uker og kan lages i god tid før jul.

De ferdigsstekte cookiesene oppbevares i tett kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookiesblanding-pa-glass-cookies-jar