Red Velvet Crinkle Cookies



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 50 g brunt sukker (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 egg
♥ 1 ss rød konditorfarge (se tips)
♥ 250 g hvetemel
♥ 25 g kakao
♥ 1 ts bakepulver

Pynt:
♥ 100 g sukker
♥ 100 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukker og brunt sukker. Pisk inn vaniljeekstrakt og de to eggene. Tilsett konditorfargen og pisk den godt inn i smørkremen. Sikt hvetemelet sammen med kakaopulver og bakepulver. Bland dette inn. Det skal bli en nokså bløt deig.

Dekk til deigen med plastfolie og sett den i kjøleskapet i 30–45 minutter, eller til den er fast nok til at du kan trille den ut (se tips).

Trill deigen ut til kuler. Jeg bruker ca. 25 gram deig per kule.

Rull kulene først i sukker og deretter i melis.

Sett kakene på bakepapirdekkede stekeplater (ikke mer enn 12 stk per plate).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10–12 minutter.

Avkjøl kakene på platen i minst 5 minutter før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Jeg bruker her lysebrunt sukker (demerarasukker) og ikke mørkebrunt farinsukker.

♥ For å få ordentlig rødfarge på kakene må du bruke konsentrert konditorfarge (pastafarge). Fargen på de stekte kakene blir dyp mørkerød fordi det også er kakaopulver i deigen.

♥ Deigen må stå kjølig før du triller den ut, ellers kommer kakene til å flyte for mye ut under stekingen. Dersom du lar deigen stå for lenge i kjøleskapet (for eksempel over natten), vil deigen imidlertid kunne bli for hard til å trille ut. I så fall er det bare å la deigen stå i romtemperatur en stund og mykne.

♥ Kakene er myke rett etter at de er tatt ut av ovnen, så de må avkjøles på platen i minst 5 minutter før de flyttes over på rist. Ikke øk steketiden, for det er meningen at kakene skal ha en "chewy" kjerne.□□

♥ De ferdigstekte kakene kan oppbevares i tett boks, gjerne i kjøleskapet. De kan også fryses.

♥ For flere amerikanske **Red Velvet**-oppskrifter, se **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/red-velvet-crinkle-cookies