Strøsselcookies



Ingredienser

♥ 120 g smør
♥ 2 dl melis
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 1,5 ts natron
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel
♥ 0,5 dl helmelk
♥ 1 dl kakestrøssel (se tips)

Pynt:
♥ 1 dl kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Ha mykt, romtemperert smør i en bolle. Tilsett melis, brunt sukker og vaniljesukker. Pisk dette raskt sammen til en smørkrem.

Pisk inn melken. Sikt natron og bakepulver sammen med hvetemelet. Bland dette sammen med smørkremen. Kna deretter inn kakestrøssel.

Nå kan kakene formes på ulike måter:

1) Strøsselcookies (15 stk)
Del deigen i 15 emner (ca. 45 gram deig per stykk). Trill hvert emne til kuler. Legg kulene på bakepapirdekkede plater med god avstand i mellom og trykk dem litt flatere med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.

Pynt eventuelt hver cookie med litt melisglasur og strøssel.

2) Runde strøsselkjeks
Del deigen i 22 emner (ca. 30 gram deig per stykk). Trill hvert emne til kuler, som deretter rulles i kakestrøssel.

Legg kulene på bakepapirdekkede plater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 8 minutter. Avkjøl på rist.

3) Firkantede strøsselkjeks
Form deigen til en firkantet lengde.

Ha kakestrøssel på en tallerken. Klem lengden ned i strøsselet slik at strøsselet fester seg på alle kanter. Sett lengden i kjøleskapet i 1 time slik at den blir fastere i konsistensen.

Skjær lengden i skiver som legges på bakepapirdekket stekeplate.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 8 minutter. Avkjøl på rist.

Tips

♥ Jeg har her brukt kakestrøsselet Sprinkles Mix fra Dr Oetker, som er et pent, pastellfarget kakestrøssel.

♥ Ikke stek kakene for mye. Det er meningen at kakene skal forbli lyse i fargen slik at strøsselet synes godt, og de skal være litt myke inni.

♥ Strøsselcookies oppbevares kjølig og i tett boks, slik at de holder seg myke. Kakene kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/strosselcookies