

Chokolade cookies med After Eight® fyld

12 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Cookiedej:

Ælt smør, brun farin, natron, bagepulver, vaniljesukker, salt, hvedemel, kakao, majsstivelse, æg og Chocolate Chips sammen med en håndmixer eller røremaskine med æltékrog. Ælt til blandingen er sammenhængende.

- 2 Drys lidt mel på bordet og rul dejen til en pølse der måler 6-7 cm. i diameter. Skær dejpølsen ud i 24 skiver. Læg et stykke After Eight® på halvdelen af skiverne. Placer de resterende dejskiver oven på dejskiverne med chokoladen. Tryk dem sammen hele vejen rundt i kanten. Sørg for at chokoladen er lukket godt inde.

- 3 Placer 6 cookies forskudt af hinanden på hver bradepande beklædt med bagepapir. Bag dem i ca. 15-20 min. Afkøl dem på en bagerist. Gentag processen med de sidste 6 cookies.

4 Pynt:

Smelt hvid chokolade over vandbad eller i mikroovn. Rør Concentrated Green Colour ud i den smeltede chokolade. Kom chokoladen i et lille cornet og sprøjt det ud i et fint mønster. Drys straks med Leafy Pear krymmel. Alternativt kan halvdelen af hver cookie dyppes i chokoladen.

Ingredienser:

Cookiedej:

250 g smør , stueterempereret
100 g brun farin
1 tsk. Dr. Oetker Natron
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 tsk. salt
300 g hvedemel
60 g usødet kakao
2 tsk. majsstivelse
1 æg str. M/L
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark

Fyld:

12 After Eight® breve

Pynt:

100 g hvid chokolade (hakket)
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear krymmel



Dr. Oetker Danmark A/S

Tips og tricks:

Spiser du ikke alle kagerne, kan du sagtens fryse dem med chokolade og krymmel. Tag dem ud af fryseren. Stil dem på køkkenbordet ca. 2 timer før servering.

