

Cookies med kokos og korender

10 - 12 stk.



nem

● ● Op til 80 Min.



Ingredienser:

Dejen:

- 150 g kokosmel
- 1 pose Dr. Oetker Korender (75 g)
- 200 g sukker
- 2 æggehvider str. M/L
- 1 æg str. M/L
- 125 g smør
- 1 knsp. salt
- 1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
- 85 g hvedemel

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

1 Dejen:

Bland kokosmel, korender, sukker, æggehvider, æg, smør og salt i en tykbundet gryde. Tilsæt Vanilla Paste. Varm blandingen op ved middel varme under konstant omrøring, til smørret er smeltet.

Tag gryden af varmen. Tilsæt sigtet mel og rør dejen godt sammen. Sæt klatter af dejen med en spiseske på en bageplade beklædt med bagepapir. Der skal bruges 2 spsk. til hver cookie. Tryk klatterne let flade med en gaffel eller et fugtigt viskestykke.

Bag kagerne i 16-18 min. til de er gyldenbrune. Afkøl kagerne på en bagerist og opbevar dem i en kagedåse.

Tip:

Disse cookies er ret store og kan også laves mindre, husk blot at bagetiden da skal forkortes.