

Sweet'n salty karamel-cookies

16 - 18 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dejen:

225 g blødt smør

275 g lys muscovadosukker eller mørkt rørsukker

1 æg str. M/L

350 g hvedemel

1 tsk. Dr. Oetker Natron

1 tsk. salt

1 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljееkstrakt

1 spsk. Dr. Oetker Naturlig

Karamelekstrakt

1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)

170 g mini karameltern

100 g hakket lys chokolade

1 Dejen:

Pisk smør og muscovadosukker blødt og luftigt. Tilsæt ægget og pisk blandingen godt sammen. Tilsæt mel, natron, salt, vanilje- og karamelekstrakt, mandelflager, fudge chunks og chokolade, og rør indtil massen er blandet sammen. Rører du for længe kan kagerne blive lidt gummiagtige i konsistensen.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Lad dejen hvile på køl i 30 min.

Læg bagepapir på en bageplade. Lav cookies af kagedejen ved at lægge klatter af ca. 2 spsk dej på bagepladen. Tryk klatterne let flade med en gaffel og bag småkagerne i midten af ovnen i 10-15 min. alt efter om du ønsker en blød eller sprød midte. Cookien skal være let lysebrun i bunden når du vender den om.

Lad kagerne køle helt af på en rist før de puttes i en lufttæt beholder.