

# Triple vanilla cookies

30 - 32 stk.



nem

Op til 25 Min.



## Ingredienser:

### Dejen:

- 1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g)
- 225 g blødt smør
- 275 g sukker
- 1 æg str. M/L
- 2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
- 2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljækstrakt
- 2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
- 350 g hvedemel
- 1 tsk. Dr. Oetker Natron
- ½ tsk. salt
- 150 - 200 g hvid chokolade (knapper eller grofthakket)

1 Tænd ovnen på 180° C varmluft eller 200° C traditionel varme. Husk: Hvis du bruger varmluft kan du bage flere plader på én gang.

## 2 Dejen:

Pisk smør og blødt og luftigt i ca. 4-5 minutter. Tilsæt ægget og alle 3 slags vanilje og pisk blandingen godt sammen. Bland mel, natron og salt og vend det i blandingen. Tilsæt hvid chokolade og hasselnøddeflager. Vend igen blandingen hurtigt sammen, til en let sammenhængende dej.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Læg klatter af kagedej på bagepladen med en spiseske. Hver klat skal være ca. 1 spsk. (ca. 50 g).

Bag kagerne i ca. 10 minutter. Træk bagepapiret af bagepladen og over på køkkenbordet og lad de varme (og bløde) cookies afkøle. Når kagerne er kolde bliver de hårde/håndterbare og kan nu gemmes i en lufttæt beholder.