



GULD COOKIES - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

150 g Mørkt rørsukker

125 g Smør

½ stang Vanilje

1 Æg

200 g Mel

1 tsk Bagepulver

1 pose Toms guldkarameller



Sådan gør du:

Rør smørret blødt med sukker.

Flæk vaniljestangen og kom kornene i smørblendingen.

Pisk ægget sammen og rør det i.

Sigt mel og bagepulver sammen og vend det i dejen.

Saml dejen.

Pluk en klump (1 stor teskefuld) dej og rul det om en guldkaramel.

Sæt dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Sæt dem med god afstand.

Gør hånden våd og pres kagerne flade.

Bages ved 190°C midt i ovnen i ca. 8 – 12 min. til de er gyldne.

Afkøl kagerne på bagepapiret på en bagerist.

Der bliver 20 – 25 småkager.

Tip: Hvis du har noget dej til overs, kom noget hakket chokolade i og bag dem som ovenstående.

Velbekomme...