

Hjemmelavede cookie crisps

Ingrédients

- 85g blødt smør
- 50g muscovadosukker eller rørsukker
- 1 spiseskefuld vaniljeekstrakt
- 50g sukker
- 25g æg (1/2 pisket æg)
- 150g mel
- 3g bagepulver
- 140g mørke chokolade chips

Préparation

1. Du leder efter meget lækre morgenmadsprodukter, så er du kommet til det rette sted: jeg har ladet mig inspirere af cookie crisps til at lave disse mini cookies, som kan nydes som de er eller i en skål med mælk, til morgenmad eller som snack.
2. Opskriften er selvfølgelig meget enkel og hurtig at lave, og cookies holder sig godt i 2 til 3 uger i en tætsluttende krukke, så hvis nødvendigt kan du fordoble mængderne.
3. Ingredienser :Jeg har brugt chokolade chips fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Udstyr :Perforeret bagepladeForberedelsestid : 25 minutter + 10 minutter bagetid + 1 time hvileFor cookie crisps : Ingredienser : blødt smør muscovadosukker eller rørsukker 1 spiseskefuld vaniljeekstrakt sukker æg (1/2 pisket æg) mel bagepulver mørke chokolade chips Opskrift : Bland det bløde smør med de to sukkerarter.
5. Tilsæt derefter ægget, derefter melet og bagepulveret.
6. Afslut med chokolade chips.
7. Form små stænger på ca.
8. 1,5 cm i diameter og tril dem i plastfolie.
9. Læg dem i køleskabet i ca.
10. 1 time, så dejen kan stivne ordentligt.
11. Skær derefter skiver af cookies og læg dem på en bageplade dækket med bagepapir.
12. Bag i 8 til 10 minutter i en forvarmet ovn ved 175°C.
13. Lad dem køle af, inden du fjerner dem fra bagepapiret og nyder dem!