

Peanutbutter cookies

Ingredienser

- 80 g brun farin
- 100 g smør
- 100 g sukker
- 1 æg
- 1/2 tsk. natron
- 1 tsk. bagepulver
- 200 g hvedemel
- 1 stor spsk. peanutbutter
- 50 g mandler
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienser minus mandler og mørk chokolade i en blender eller food processer og kørs til det er samlet i en fedtet og lækker klump cookie dough dej.
2. Hak mandler og chokolade forholdsvis groft og kom ned i dejen, mos det let rundt med hænderne
3. Form en masse mindre kugler og kom dem på en bageplade med masser af mellemrum (mine voksede lidt sammen med dette mellemrum – vil nok have 9 kugler til at fylde hele pladen)
4. Bag ved 175 grader i 15-17 minutter (alt efter hvor sprøde og brændte du ønsker dem) – køl af på en rist