

Cookies med daim

Opskrift til 15 cookies

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

mindst 1,5 timer

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 100 g sukker
- 100 g brun farin
- 110 g blødt smør
- 1 æg
- 200 g hvedemel
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt til dejen + lidt flagesalt til toppen
- 150 g daim

Sådan gør du

1. Tag smør ud af køleskabet, så det kan få stuetemperatur
2. Kom sukker, brun farin, smør og æg i en skål og pisk det sammen med en elpisker i 5 minutters tid til det er lyst og luftigt
3. Kom så mel, salt, vaniljesukker og bagepulver i skålen og rør det sammen med en dejskraber
4. Hak daim groft og kom i
5. Kom et stykke film over skålen og stil den på køl i mindst en times tid, en gerne et helt døgn
6. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
7. Del dejen op i 14-15 (mine vejede omkring 50 g pr. styk)
8. Rul dem til kugler og kom dem på to bageplader beklædt med bagepapir – sørg for at have god afstand mellem dem
9. Når ovnen er varm, kommes pladen ind i midten.
10. Efter 16-17 minutter er de færdige (i hvert fald i min ovn, men ovne er forskellige, så hold øje allerede efter 12 minutter). De må gerne være gyldne og sprøde i kanten, men bløde og let ubagte i midten. De skal nok nå at sætte sig mere når de køler af.
11. Hiv bagepapiret over på en rist, så de kan blive helt sprøde