

Cookies med smarties

Opskrift til 12-15 cookies

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

1 time på køl + 15 min til bagning

Samlet tid

1,5 times tid

Ingredienser

- 100 g sukker
- 100 g brun farin
- 110 g blødt smør
- 1 æg
- 200 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt + lidt flagesalt til toppen
- 1 tsk. vaniljesukker
- 180 g M&Ms eller smarties

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. Kom et stykke film over skålen og stil den på køl i mindst en times tid
5. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
6. Del dejen op i 14-15 hvis du ønsker mellemstørrelse, så vejer de 50 g hver. Eller lav 12 forskellige a 60 g, så er de lidt større (det er mine på billederne her)
7. Rul dem til kugler og kom dem på to bageplader beklædt med bagepapir – sørg for at have god afstand mellem dem – jeg havde 6 på hver plade
8. Nu skal M&Ms i, jeg kom ca. 8-10 styks i hver kugle. Stik dem ned rundt omkring i kuglen og saml den forsigtigt igen, uden at røre alt for meget ved chokoladeknapperne. De skal nemlig smitte mindst muligt af med farven på resten af småkagen, – så bliver de finest.
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