

Glutenfri cookies

SÆSON: Hele året

TIL: 8-10 stk.

TID: 1 time

DET SKAL DU BRUGE:

50 g smør

40 g valgfrit fyld, f.eks. mandler, tørret tranebær eller chokolade (se "Tips og Tricks")

75 g sukker

50 g brun farin

1 æg

50 g glutenfri havremel

50 g majsmeel

50 g kikærtemel

10 g fiberhusk

½ tsk bagepulver

½ tsk fint salt

½ tsk vaniljesukker

SÅDAN GØR DU:

1. Tænd ovnen på 200°
2. Smelt smørret langsomt i en gryde. Pas på at smørret ikke får for meget varme.
3. Hæld det lune smør over i en røreskål.
4. Forbered det valgfrie fyld: evt. hak nødder groft med en brødkniv eller en minihakker.
5. Tilsæt det valgfrie fyld samt de andre ingredienser til det lune smør og rør det godt sammen med en grydeske til en tung og klistret dej.
6. Form cookies: Dejen "sættes" med skeer ELLER rulles til valnødestore kugler og placeres på bageplader med bagepapir på og trykkes lidt flade. Der kan være 9-12 cookies på hver bageplade for de "flyder ud" når de bages.
7. Bages ca. 9-13 minutter ved 200 grader.

TIPS OG TRICKS

- 4 forslag til fyld:
 - 2 spsk revet limeskal og 150 g hakket mandler
 - 25 g revet ingefær og 150 g hakket chokolade
 - 3 spsk lakridspulver og 150 g hakket tørret tranebær
 - 2 spsk revet appelsinskal og 150 g hakket hasselnødder
- Tilsæt evt. lidt stødt krydderi i dine cookies f.eks. kanel eller kardemomme
- Hvis du synes dine cookies bliver for bløde, når der er gået et par dage, kan de med fordel lunes på brødristeren eller i ovnen igen.

