



## Cookies

Søte, sprø og med en seig kjerne er disse cookiesene uimotståelige

🕒 UNDER 20

👩‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Alle ingredienser eltes godt sammen til en myk deig
- ② Del deigen i 12 biter som rulles til kuler, sett dem på en bakeplate med bakepapir og trykk dem litt flate
- ③ Stek cookies midt i ovnen ved 200° C i 10-12 min (avhengig av ovn og om du ønsker myke eller sprø cookies). Lengre steketid gir sprøere cookies / kortere steketid gir mykere cookies



Varier med å lage dine egne favoritt cookies ved å tilsette for eksempel sjokolade, nøtter eller bær i blandingen. Her er det bare din egen fantasi som setter grenser!

## Ingredienser

150 g	sukker
125 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
60 g	<b>Møllerens Havremel sammalt</b>
10 g (2 ts)	vaniljesukker
5 g (1 ts)	bakepulver
1 stk	egg
50 g	smør, margarin eller olje



I stedet for sukker kan du bruke brun farin, demerara, kokossukker eller melis

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet



Møllerens  
Havremel  
sammalt