

MIN BEDSTE OPSKRIFT



AMERIKANSKE SMÅKAGER

Indsendt af
Lis Søndergård
Kirkebakken 18
8464 Galten

Amerikanske småkager (cookies) findes i mange variationer, men indeholder næsten altid chokolade og/eller nødder. Disse indeholder begge dele og er velsmagende og lette at lave, skriver Lis.

De er ikke alene velsmagende - de er skønne! I opskriften bruges pekannødder, de er rødbrune, glatte og aflange. De minder lidt om

valnødder, men de kan være lidt svære at få fat på. Jeg har prøvet at bage kagerne med både paranødder og valnødder, og jeg vil tro, at hasselnødder også kan bruges. S.P.

AMERIKANSKE SMÅKAGER

(36 store småkager)
300 g hvedemel (ca. 5 dl)
1 tsk. bagepulver
1/4 tsk. salt
100 g havregryn (3 dl)
180 g brun farin (3 dl)
240 g sukker (ca. 4 dl)

250 g blødt smør
2 store æg
2 tsk. vanillesukker
200 g mørk chokolade
ca. 200 g hakkede
pekannødder el.
andre nødder

Bland mel, bagepulver, salt og havregryn godt sammen. Bland sukker, farin, vanillesukker og det bløde smør, og pisk det godt sammen, gerne med elpisker. Tilsæt æggene, og pisk blandingen let og luftig. Rør melblandingen i. Hak nødder og chokolade, og vend og-

så det i. Sæt dejen på plader med to spiseskeer. Pas på, de flyder lidt ud. Bag kagerne på næstøverste rille ved 150° i ca. 25 minutter. Lad dem afkøle på en bagerist. Opbevares i kagedåse.

Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, får du 200 kr. som tak. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift".

REDIGERET AF SUSANNE PALMQVIST. FOTO: MARIANNE BJERRE