

MIN BEDSTE OPSKRIFT

REDIGERET AF SUSANNE PALMQVIST · FOTO: ANDERS SCHÖNNEMANN



COOKIES MED DAJM

Indsendt af Lisa Nørbæk
Søndergade 36, 1.
Kjellerup

Jeg elsker cookies, så er det sagt! Det samme gør de hjemme hos Lisa, og derfor har hun sendt os sin opskrift på cookies, som hun skriver er supernemme at lave. Hvis du prøver, får du et par plader lækre cookies af den rigtig sprøde og "hårde" slags. Stærkt vanedannende, skulle jeg hilse at sige!

(ca. 24 stk.)
3 stk. dobbelte Dajm-bar
200 g blødt smør
100 g farin (puddersukker)
4 spsk. sukker
4 spsk. koldt vand
300 g hvedemel
2 tsk. vaniljesukker
1 tsk. natron

Hak Dajm-chokoladen groft med en tung kniv. Pisk smør, sukker og farin godt sammen (elpisker er bedst). Vend det kolde vand og

Dajm i. Bland alle de tørre dele, og vend det i dejen. Saml dejen hurtigt med hænderne på et meldrysset bord. Del den i 2, og tril hver til en lang pølse 5-6 cm i diameter. Skær hver i ca. 12 skiver, og tryk dem lidt flade. Læg dem på plader med bagepapir. Der skal være plads til, at de flyder lidt ud. Bag dem midt i en 250° varm ovn i 4-6 minutter. Lad dem afkøle helt på en rist. Kan opbevares i glas eller kagedåse.

■ Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, får du en Tefal Privilege-stegepande som passer til alle komfurtyper, værdi 449 kr. Groupe SEB Danmark A/S oplyser om nærmeste forhandler på tlf. 4466 3155. Send din bedste opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby – mærk kuverten "Min bedste opskrift" – eller send en mail til redaktionen@femina.dk

