

Seje cookies med chokolade og cashews

Samlet tid **30 min.** 20 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
630 kJ / 152 kcal

Fedt: **7 g** Protein: **2 g**
Kulhydrater: **19,8 g**

INGREDIENSER

30 Portioner

280 g	hvedemel
2 tsk.	majsstivelse
0,5 tsk.	natron
170 g	blødt smør
200 g	brun farin
100 g	sukker
2 tsk.	vaniljepasta
4 tsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
1	æg
150 g	chokoladeknapper eller -stykker
50 g	hakkede cashewnødder

FREM GANGSMÅDE

Step 1

280 g hvedemel - **2 tsk.** majsstivelse - **0,5 tsk.** natron - **170 g** blødt smør - **200 g** brun farin - **100 g** sukker - **2 tsk.** vaniljepasta - **4 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1** æg
Forvarm ovnen til 180°C, og læg bagepapir på to ovnplader. Bland mel, majsstivelse og natron sammen. Pisk æggene med brun farin og sukker i 2-3 minutter. Rør vaniljepasta, Kikkoman sojasauce og æg i.

Step 2

100 g chokoladeknapper eller -stykker - **50 g** hakkede cashewnødder
Fold hurtigt melblandingen i og fold chokoladeknapper samt cashewnødder i. Brug en isske eller to skeer til at forme dine cookies, og læg dem på de forberedte ovnplader med god plads imellem hver cookie. Bag dem i ca. 10 minutter.

Step 3

50 g chokoladeknapper eller -stykker
Så snart de færdigbagte cookies kommer ud af ovnen, pres de resterende chokoladeknapper ned i de varme cookies. Lad dem køle af på en bagerist.