KIKKOMAN

Soja-cookies

Samlet tid **40 min.** **20 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

180 g	hvedemel
100 ml	havregryn
0,5 tsk.	bagepulver
115 g	usaltet smør ved stuetemperatur
150 g	gram brun farin
50 g	sukker
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	vaniljeekstrakt
1	æg
50 g	tørrede tranebær
50 g	hasselnødder
0,25 tsk.	flagende havsalt

FREMGANGSMÅDE

Step 1

180 g hvedemel - **100 ml** havregryn - **0,5 tsk.** bagepulver - **115 g** usaltet smør ved stuetemperatur - **150 g** gram brun farin - **50 g** sukker
Forvarm ovnen til 200 grader, og beklæd bagepladerne med bagepapir.

I en lille røreskål røres hvedemel, havregryn og bagepulver sammen. Brug en håndmikser på medium hastighed i en separat røreskål til at piske smør, sukker og brun farin sammen.

Step 2

2 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** vaniljeekstrakt - **1** æg
Rør sojasauce og vaniljeekstrakt i. Tilsæt æggene, og pisk indtil de lige er blandet.

Step 3

50 g tørrede tranebær - **50 g** hasselnødder
Pisk melblandingen gradvist i de våde ingredienser, indtil de er kombineret. Rør tranebær og hasselnødder i. Sæt dejen på køl i 20-40 minutter.

Step 4

Rul dejen til 5 cm store kugler, og placer dem på bagepladen med 5 cm mellemrum.

Step 5

0,25 tsk. flagende havsalt
Bag i 12 minutter, eller indtil kanterne er gyldenbrune. Drys straks med flagende havsalt.

Step 6

Afkøl på bradepanden i 10 minutter. Overfør til en rist for at køle helt af.