

Cookies med marcipan og chokolade

Mandag 27. november

Ingredienser

150 gr. Smør
150 gr. Farin
175 gr. Sukker
1 vaniljestang
1 tsk. Bagepulver
1 øg
200 gr hvedemel
125 gr. Marcipan
250 gr. Grofthakket chokolade
gerne lys, mørk og fløde

Fremgangsmåde.

Rør smør, sukker og vaniljekorn blødt.

Rør ægget i og derefter hvedemel og bagepulver, som sigtes og vendes i dejen, Ikke piskes.

Riv marcipanen og hak chokoladen og blandes i til sidst.

Sættes som toppe med god afstand på en bageplade med bagepapir.

Tryk dem lidt flade.

Bages ved 180 grader i ca.15 minutter