

DEN GODE SMAGS COOKIES



Sådan gør du

- 1 rør smør, salt og sukker godt og lang tid - tilsæt æg og rør med mixeren til det er luftigt.
- 2 tilsæt mel og rør det sammen ved laveste hastighed.
- 3 Bland bagepulver med kogende vand og tilsæt det til blandingen - rør det sammen.
- 4 Nougaten som skal være frossen, kommes i en pose og knuses, men ikke i for små stykker. Chokoladen hakkes groft. Begge dele kommes i dejen og vendes sammen.
- 5 Fordel dejen i "klatter" på en bageplade med bagepapir - ca. 24 stk. Brug 3 plader da de flyder meget ud.
- 6 Bag dem i ca. 10- 12 min. ved 170° uden varmluft. De skal lige være lidt brune i kanten.
- 7 Sæt dem på en rist til afkøling.

Ingredienser

250g.	smør
1 tsk.	salt
180ml.	rørsukker
180ml.	sukker
2 stk.	æg
560 ml.	hvedemel
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Kogende vand
200g.	Honning nougat
350 g.	chokolade 75%

GOD FORNØJELSE



**DU KAN VARRIERER "FYLDET"
MED FORSKELLIGE NØDDER!**