

Cookies med Hvid Chokolade og Tranebær

Disse småkager er en lækker kontrast til den klassiske chocolate chip cookie. De er søde og syndige, og er perfekte til en lille kaffe snack.

Du skal bruge:

125 g rørsukker
75 g smør
2 tsk. vaniljesukker
1 stort æg
150 g mel
 $\frac{1}{2}$ tsk. natron
100 g tørrede tranebær
200 g grofthakket hvid chokolade

Sådan gør du:

1. Pisk rørsukker, smør og vaniljesukker sammen, tilsæt ægget og pisk igen.
2. Sigt mel og natron ned i skålen, tilsæt tranebær og grofthakket hvid chokolade. Sæt dejen køligt i en times tid.
3. Tænd ovnen og sæt temperaturen på 200°. Læg bagepapir på en bageplade.
4. Tag spiseskefulde af dejen og tril dem til kugler. Læg 8 kugler på bagepladen ad gangen og bag småkagerne i 10-11 min. Fortsæt, til al dejen er brugt.
5. Træk bagepapiret med kagerne over på en rist, når pladen er taget ud af ovnen. Lad kagerne køle af og stivne i ca. 5 min. og flyt dem så over på risten til videre afkøling.