

Daimcookies med pekannøtter og havsalt

Det er Fetetirsdag i dag, så hvorfor ikke smelle opp disse supergode kjeksene? I morgen er det Askeonsdag og da er det for sent. ☐



Digge Daimcookies:

(ca 25 stk)

2 egg

250-300 gram mel

0,5 ts natron

120 gram smør (usaltet), romtemperert

1 ss lys sirup

200 gram sukker

2 ts vaniljesukker

125 gram hakket Daim (2,5 doble pakker)

100 gram pekannøtter, hakket

litt maldonsalt (valgfritt)

Sett ovnen på 170 grader. Rør sammen smør, sukker og sirup til en luftig konsistens. Bruk gjerne elektrisk håndvisp. Tilsett ett og ett egg. Visp kraftig i ca 30 sekunder mellom hvert av eggene.

Bland deretter mel, natron og vaniljesukker i en annen bolle, og hell så dette oppi resten av røren.

Den skal da være ganske fast, men blir den veldig myk, kan du tilsette mer mel. Jeg begynte med 250 gram, men spedde på litt så de ikke skulle flyte så veldig ut. Bruk en skje til å sette "kuler" på bakepapirkledde stekebrett. Jeg tok ni på hvert brett, for de flyter ut. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter. Halvveis i steking tar du brettet litt ut og strør over litt maldonsalt på hver kjeks, evt bare på noen. Følg med, for de er tynnere i kantene og blir fortere stekt der. Når du tar de ut, lar du de stå på brettet et par minutter før du tar de over på en rist til avkjøling.



