

Farlig gode sjokoladecookies med Oreo



Det har for lengst begynt. Blikk som veksles. Forsiktige, famlende kommentarer. Vi føler oss fram. Snikktitter i andres handlevogner. Spekulasjoner. Er den oransje genseren et tilfeldig valg? Er hun en av oss? Er det gulrøtter eller gresskar hun har oppi der?

Du skjønner kanskje hva jeg sikter til? Vi må trå varsomt nå, vi som elsker Halloween. Det er som et minfelt der ute. Folk elsker å hate Halloween! Og tro meg, jeg har vært der. Jeg husker jeg gremmet meg da de første gresskarene krysset landegrensen. Hva skulle vi med den tåpelige feiringen? Men i årenes løp har den sneket seg inn i huset og hjertet. Og før jeg visste ord av det sto jeg med rødhettekostyme og

gresskargris oppetter ørene.

Uansett. Vi kan kanskje ikke være enige om alt. Men vi kan spise god mat! Og sjokoladekjeks med Oreo er i grunnen sjelden feil.

Du trenger:

1 dl brunt sukker

0,5 dl hvitt sukker

3 dl mel

4 ss kakao

115 gr mykt smør i terninger

1 egg

0,25 ts natron

100 gr mørk sjokolade, hakket

0,25 ts salt

0,5 ts vaniljeekstrakt, eller 1 ts vaniljesukker

10-12 oreokjeks

ca 2 dl kakestrøssel i ulike farger og former

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader. Kle et stekebrett med bakepapir.

Pisk sammen smør og begge typer sukker lyst og luftig. Tilsett kakao og pisk litt til. Ha så i egg, vanile, natron og salt og pisk et lite minutt. Tilsett mel og bland raskt inn. Vend inn sjokoladebiter.

Ta to spiseskjeer kakedeig og form to kuler. Legg en oppå og en under en oreokjeks og klem/form forsiktig til en rund ball. Rull så deigen i kakestrøssel og legg på stekebrett. Fortsett til du er tom for deig.

Stek midt i ovnen i ca 9 minutter. Flytt forsiktig over på rist og avkjøl.

Kos deg!

Grove og sukkerfrie speltbiscotti



Dere. Det er en tid for alt. En tid for å savne, en tid for å være sammen. En tid for å sove lenge og en for å tvinge seg opp i morgengryet. En tid for solskinn, og en for regn og innekos. En tid for å spise kaloribombekaker, men de andre dagene er det godt med noe litt sunnere. Alt handler om balanse. Balanse og fine hverdager. <3

Disse biscottiene er overraskende gode! Uten tilsatt sukker og 100 % grove gjør dem perfekte som hverdagskos. Noe for deg?

Ha en fin uke!

Du trenger:

100 g myke dadler uten stein

150 gram sammalt speltmel

2 egg

0,5 ts bakepulver

50 gram hele cashewnøtter

50 gram hele mandler med skall

en klype salt

skall av 0,5 økologisk sitron

0,5 ts vaniljepulver

Slik gjør du:

Sett ovnen på 180 grader. Bruk en stavmikser til å mose dadlene. Rør sammen mel, bakepulver, salt, vanilje og sitronskall i en bolle. Ha i moste dadler og egg. Bland sammen til en tørr deig. Kna inn nøttene og form deigen til en litt

flat pølse som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut av ovnen og la avkjøle 3-4 minutter. Ha "pølsen" over på en fjøl (bruk en gryteklut, det er varmt) og skjær i 1,5 cm tykke skiver. Legg skivene tilbake på stekebrettet. Stek videre i til sammen 15 minutter, snu dem halvveis i steketiden. Avkjøl og legg i tett boks.

Kos deg.



Seige sjokoladekjeks med mint

Daim



Jeg ligger i en ball på sofaen. Jeg har pledd, jeg har te, jeg har stearinlys. Jeg hører på melankolsk musikk og leter etter trøst i teksten. Jeg er forelska. Skikkelig forelska. Sånn håret reiser seg i nakken, le ukontrollert, slutte å spise, slutte å sove, stirre på telefonen, stirre ut i luften, vente på alt og ingenting, falle i staver, forelska.

Og om du har vært skikkelig forelska før. Så vet du at there aint no cure for love. Men vi har alltid sjokoladekjeks. Og sjokoladekjeks, det skal man ikke kimse av.

Du trenger:

70 gram mykt meierismør

70 gram brunt sukker

55 gram hvitt sukker

1 egg

100 gram siktet hvetemel

25 g kakao

0,25 ts natron

1 ts bakepulver

0,25 ts salt

2 doble pakker Daim sjokolade med mint (vanlig Daim funker også)

50 gram store havregryn

Slik gjør du:

NB. Kjeksrøra har godt av å hvile minst en time i kjøleskapet og gjerne natten over.

Pisk smør og sukker til det har en kremet konsistens. Pisk så inn egget. Bland kjapt sammen mel, kakao, bakepulver, natron og salt og rør dette inn i sukkerblandingen. Hakk daimen og rør tilslutt sjokolade og havregryn inn i røra til alt er blandet. Sett inn i kjøleskap.

Ta ut røra og sett ovnen på 175 grader. Form kuler av deigen. Om du vil ha ganske lik størrelse på kjeksene, lar du de veie omtrent det samme, ca 55 gram.

Ha ca 6 kjeks på hvert stekebrett (de flyter ut) og stek midt i ovnen i ca 15 minutter. La kjeksene avkjøle et par minutter før du forsiktig flytter dem over på rist. Oppbevares i tett boks.

Kos deg.

(Inspirasjon til disse kjeksene fant jeg på denne fine bloggen: <http://thefoodfactory.dk>)



*«I gotta take a little time
A little time to think things over
I better read between the lines
In case I need it when I'm older
Now this mountain I must climb
Feels like a world upon my shoulders
Through the clouds I see love shine
It keeps me warm as life grows colder
In my life there's been heartache and pain
I don't know if I can face it again
Can't stop now, I've traveled so far*

To change this lonely life

I wanna know what love is

I want you to show me

I wanna feel what love is

I know you can show me»

<3

En sommerdag hos Bollefrua



Det er blitt august og luften har fått et annet drag. Ennå er det sommerferie for meg og min familie, men snart kommer hverdagen dundrende som et travelt godstog. Men i dag har jeg

lyst til å fortelle deg om en dag fra min sommer:

Det er mandag, det er juli og det er ferie. (Eller innimellom føles det i det minste litt som ferie). Jeg sitter i en sofa på en øy og spiser frossenpizza. Altså nå er den stekt, men du vet.

I dag har jeg vært en monstermamma. Såpass ærlig må jeg være. En monstermamma som spiser frossenpizza, det blir vel knapt bedre enn det. Eller forresten. Jeg har spist en halv pakke kjeks også. Sånn kan det gå.

Uansett.

Midt i min monstemamma-som-spiser-frossenpizza-og-kjeks-dag måtte vi innom et kjøpesenter.

Et kjøpesenter.

Alene med tre barn som er spesialister i monstermammaterging? Dét gjør virkelig underverker for selvfølelsen.

Derfor så jeg nok alt annet enn imøtekomende ut når en vilt fremmed ung jente kom bort til meg. Hva ville hun med monstermamma/cookiemonster-versjonen av meg?

«Så utrolig fin kjole du har!»

Sa hun.

Fy flate, så mye de ordene betydde for meg akkurat da! Det viktige var ikke komplimentet i seg selv, men det at noen fremmede brydde seg.

Så min oppfordring til deg i dag er å spre litt mer kjærlighet. Og lag små fester i hverdagen. Livet er NÅ.

(Så enkelt kan et fruktfat bli hakket frekkere. Bare sleng på litt kjeks og sjokolade).



**Seig sjokoladekake med
oreokjeks**



Livet. Er. Komplisert. Hvert fall mitt liv. Og det går så altfor fort! Det gjelder å puste inn. Og ut. Og holde fast i de gode øyeblikkene, tenne stearinlys på de mørke kveldene og finne en hånd å holde litt i, av og til.

Og dessuten synes jeg ikke man trenger noen anledning til å bake. Glem farsdag, liksom! Vi burde heller bake mye oftere. Og jeg elsker når jeg finner oppskrifter som er enkle og likevel smaker himmelsk. Bare sjekk ut denne seige «kladdkakan» med oreokjeks! Røra lages i en gryte med en sleiv, snakk om minimalt med oppvask.

Livet er komplisert, men baking er enkelt!

God søndag. ☐



Du trenger:

175 g meierismør

100 g mørk sjokolade, grovhakket

2.5 dl sukker

0,5 dl lys sirup

2 ts vaniljesukker

0,75 dl kakao

1,75 dl siktet hvetemel

3 egg

1 pk oreokjeks (eller 3 forsvant før jeg rakk å bake)

Slik gjør du:

Sett ovnen på 200 grader, over- og undervarme.

Finn frem en kvadratisk eller rund springform på ca 23 cm og kle den med bakepapir. (Jeg pleier å smøre den først for da fester papiret seg bedre).

Finn frem en halvstor gryte, du skal blande hele kakerøren i gryten.

Smelt smøret i gryten. Når smøret er helt smeltet har du i sjokoladen. Tilsett så sirup, sukker, kakao og vaniljesukker. Rør rundt til sjokoladen har smeltet og du har en glatt røre. Ha i egg og mel og rør igjen til alt er blandet.

Ha røren i kakeformen og bre den jevnt. Del kjeksene i to med en skarp kniv. Stikk kjeksene ned i kakerøren med «snittsiden» opp. Eventuelle knuste biter strør du bare over tilslutt.

Stek kaken midt i ovnen i 25-27 minutter. Min var perfekt etter 27.

Avkjøl og skjær i biter.

Kos deg.

Oppskriften fant jeg hos "Hembakat"



Brownies cookies!



Hallo mandag!

Hallo raknede strømpebukser og grinete barn! Hallo slitne mammaer og sure pappaer! Hallo våte votter, skitne dresser og sko som ikke tørket fra dagen før! Hallo bilnøkler som er borte og hei til deg som kom for sent! Hallo tomatsuppe med makaroni og brente pannekaker!

Hallo mandag!

Du knekker ikke meg! Jeg har sjokoladekjeks og i morgen har jeg glemt deg!

Du trenger:

50 g mykt meierismør
1 $\frac{1}{2}$ dl brunt sukker
1 dl sukker
2 egg
1 ts vaniljesukker
 $\frac{1}{2}$ dl kakao
1 klype salt
150 g smeltet mørk sjokolade
1 ts bakepulver
2 $\frac{1}{2}$ dl hvetemel

Slik gjør du:

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett egg og pisk litt til. Ha i kakao, salt, vanilje og smeltet sjokolade og rør sammen. Bland mel og bakepulver og vend dette inn i røren. Sett så i kjøleskapet i ca 15 minutter. Skru ovnen på 175 grader. Finn frem stekebrett kledd med bakepapir.

Når røren er litt avkjølt, former du omtrent en spiseskje røre til kuler og fordeler på stekebrettet. Det er lurt å steke i flere omganger, så flyter ikke kjeksene inn i hverandre.

Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter. La kjeksene ligge på stekebrettet et par minutter før du lar dem avkjøle på rist.

Kos deg.



**Enkel kjempecookie med
smilsjokololade og oreokjeks**



Vet du hva? Noen ganger trenger man (jeg) en kjempestor kjeks. Og man (jeg) trenger den fort. Kanskje har man (jeg) en dårlig dag og trenger trøst? Kanskje har man (jeg) vært alene med tre syke unger fire dager i strekk? Kanskje finner man (jeg) pepperkakedeigen (bakerst i kjøleskapet) man kjøpte på bakeriet fordi man ikke orket å lage deig i desember og blir dobbelt minnet på nedederlaget av å hverken lage deig eller bake de pepperkakene? Kanskje har man (jeg) vært fire timer på legevakten og i hyrten og styrten glemt ekstra klær til vesla? Og kanskje sølte hun seg ut slik at hun måtte gå rundt på legevakten i bare sko og bleie? Kanskje føler man (jeg) seg som en dårlig mamma da? Eller kanskje man (jeg) faktisk rett og slett bare får noen venninner på besøk?

Uansett hvilke grunner du (eller jeg) har til å bake denne kjempegode cookien, så lager du den enkelt med en bakebolle og et par skjeer. Konsistensen blir litt sprø i kantene og deilig seig i midten. Lag deg en kopp kaffe og bryt av biter med lun cookielykke!

Du trenger:

(1 stor cookie)

2 ss mykt meierismør

2 ss hvitt sukker

2 ss brunt sukker

2 ss sammenvispet egg (knekk et egg, visp sammen og bruk 2 ss)

2 ss lettkokte havregryn

2 ss nugatti (eller tilsvarende)

0,5 ts vaniljeekstrakt

0,25 ts natron

6 ss siktet hvetemel

2 -3 oreokjeks, grovhakket

5 smilsjokoladebiter, delt i fire

litt havsalt, til å strø over

Slik gjør du:

Sett ovnen på 165 grader, vanlig over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Rør sammen sukker og smør til det får en kremet konsistens. Jeg bruker bare en ss til å gjøre dette. Bland så inn egg og vaniljeekstrakt. Ha i nugatti og bland igjen.

Rør så inn mel, natron og havregryn. Vend tilslutt inn Oreo og Smil.

Ha deigen på et stekebrett og samle den til en rund og høy ball på midten av brettet. Strø over salt. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut stekebrettet og LA KJEKSEN AVKJØLE PÅ BRETTEDET i 20 minutter. (Dette gir best konsistens).

Kos deg.



Sukkerfrie havrekjeks til adventskosen (med Natreen)

ANNONSE



Har du sett! Desember? Advent? Allerede? Høsten kjørte så fort, men nå er det på tide å sette på bremsen. For selv om julemåneden kan være travel, synes jeg at ventingen og forberedelsene er det beste av alt. Julepynten som litt etter litt invaderer huset, julemusikken som jeg endelig får spille og ikke minst julebaksten!

Min personlige favoritt er havrekjeks. Det må liksom til for at det skal bli jul! Og er DU lur baker du dem tidlig i desember så kan du kose deg med havrekjeks med brunost hele advent. Disse er også sukkerfrie og har mye fiber fra havren. De er dermed litt sunnere enn annen julebakst! Dessuten passer hjemmelagde havrekjeks like perfekt som gave både til gamle tante Olga og hipsterkompisen på Grünerløkka. Så nå er det bare å bake i vei! ☐



Du trenger:

(ca 30 stk)

170g siktet hvetemel

170g lettkokte havregryn

150g kaldt meierismør, i terninger

1/2 ts natron

ca 0,5 dl [Natreen strø](#)

3-4 ss melk



Slik gjør du:

Ha mel, havregryn, [Natreen](#) og natron i en foodprosessor. Tilsett smøret og kjør til det har en litt smulete konsistens. Tilsett 3-4 ss melk og kjør maskinen igjen, til deigen så vidt begynner å samle seg. Deigen er "tjukk", men målet er hovedsaklig å få knust litt av havregrynene og få den til å henge litt bedre sammen. Ta deigen ut på benken og kna raskt sammen. Trykk den litt flat med hendene og pakk inn i plast. Legg i kjøleskapet i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når deigen er ferdig avkjølt, drysser du litt mel på kjøkkenbenken og legger på deigen. Riv en brødpose opp langs den ene langsiden, samt bunnen, slik at du har et plastrektangel. (Evt bruk plastfolie om du har). Legg platen over deigen og kjevle den til en rund leiv, ca 0,5 cm tykk. (Det er SÅ mye enklere å kjevle med det plastposetrikket!). Bruk et glass til å stikke ut runde kjeks og flytt de forsiktig over på et bakepapkledde stekebrett med en ostehøvel eller stekespade. Prikk et mønster med en gaffel

eller en tannpirker. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter eller til kjeksene er gylne. La ligge på brettet et par minutter før du flytter det over på en rist. Avkjøl.

Kos deg.



**Seige sjokoladecookies med
Smil-fyll og havsalt**



Er du klar for påskens beste sjokoladekjeks? Se for deg denne kombinasjonen: brownies, sjokoladecookies, Smil-sjokolade og havsalt. Passer til skitur, boklesing i sofaen, påskekrim, morgenkaffe og solvegg.

God påske! ☐

Du trenger:

(ca 12-13 avhengig av størrelse)

50 g mykt meierismør

2 dl sukker

0,5 dl kakao

0,5 ts vaniljesukker

1 egg

50 g sjokolade, 70%

0,5 ts bakepulver

2 dl siktet hvetemel

1 pk Smil-sjokolade

havsalt (til topping)

Smelt sjokoladen over vannbad og la avkjøles til lunken. Visp sammen smør og sukker og ha så i kakao, egg og vanilje. Rør inn den avkjølte sjokoladen i smør/sukker-blandingen. Bland mel og bakepulver og vend inn i røren. Sett røren inn i kjøleskapet i 30 minutter.

Sett ovnen på 175 grader.

Del deigen i 12-13 deler. Ta en del og flat ut i hånden din. Dytt inn en Smil-sjokolade og pakk den inn i deigen og rull til kuler. Legg kulene på et stekebrett kledd med bakepapir og strø havsalt på kulene. Stek midt i ovnen i 8 minutter og la kjeksene stå på brettet i 2-3 minutter før du legger dem over på rist. KOS DEG.

Oppbevares i tett boks.



**Nydelige
(melkefrie)**

havrecookies



Det er lite som slår et brett med nystekte cookies på en helt vanlig tirsdag!

(Eller hvilken som helst annen dag).

Jeg følte meg litt som en parodi på meg selv da gutta mine kom hjem fra skolen i dag: baby på armen, forkle og et brett med perfekt seige og sprø havrecookies i den andre hånden. Var det noen som sa kvinnedag? ☐

Det som gjør disse kjeksene EKSTRA gode er at de er laget med sitronolje. Den syrlige sitronsmaken harmonerer perfekt med kanelen og rosinene og den nøttete havresmaken. Har du ikke sitronolje kan du bruke vanlig olivenolje og evt tilsette litt revet sitronskall. Men kjeksene blir himla gode uten sitron også. ☐

Du trenger:

(25-30 stk avhengig av størrelse)

100 g rosiner

0,5 dl kokende vann

1 dl olivenolje med sitron

0,5 dl olivenolje

200 g sukker

1 egg

1 ts kanel

1 ts vaniljeekstrakt

0,5 ts natron

en klype salt, ca 0,25 ts

140 g siktet hvetemel

300 g lettkokte havregryn

Bløt opp rosineene i det kokende vannet i 20 minutter (spar på væsken)

Sett ovnen på 180 grader og dekk to stekebrett med bakepapir.

Pisk olje og sukker, du trenger ikke elektrisk visp. Pisk inn egget. Rør så inn væsken fra rosineene, vanilje og kanel. Ha i mel, salt og natron og bland sammen. Rør så inn havregryn og vend tilslutt inn rosineene.

Sett topper av røren på brettene med en spiseskje, ikke for tett, men ca 12 på hvert brett går fint. Stek midt i ovnen i 13-15 minutter, eller til gyldne. Avkjøl to minutter på brettet før du har dem over på rist. KOS DEG. ☐



Nydelig shortbread kjeks med mandel og salt karamell



Har du smakt shortbread før? En deilig og sprø kjeks som passer perfekt til en varm kopp te eller kaffe. Tradisjonelt lages shortbread med smør, mel og sukker og det smaker døds godt i all sin enkelhet. Men i dag prøvde jeg dem med en vidunderlig topping av mandel, daddel (ikke la deg skremme) og en tjukk karamellsaus med et dryss av havsalt. Helt fantastisk kombinasjon og garantert en gjenganger heretter. ☐

Du trenger:

(16 stk)

Til bunnen:

100 g mykt smør

50 g sukker

190 g siktet hvetemel (jeg hadde spelt)

Karamelltopping:

60 g smør

2 ss lys sirup

60 g brunt sukker

2 ss siktet hvetemel

100 g hakkede mandler

60 g finhakket daddel (fjern steinen først)

litt havsalt (Maldon)

Sett ovnen på 200 grader. Smør en form (20x20cm) og kle den med bakepapir slik at papiret stikker opp over kanten av formen.

Ha smør og sukker i en bolle og pisk til kremet og luftig. Rør inn melet med feks en sleiv og kna så raskt med hendene til en deig samler seg. Press deigen ned i bunnen av formen i et jevnt lag og prikk deigen med en gaffel.

Stek midt i ovnen i 10 minutter, ta ut av ovnen og sett til side.

Lag topping slik:

Smelt smør, sukker og sirup i en liten gryte på medium varme. Rør av og til. Når alt er smeltet har du i 2 ss mel og rører til du har en tykk saus. Ha så i mandler og dadler og rør til alt er dekket og godt blandet. Ta gryta av varmen og fordel toppingen over i kakeformen. Prøv å bre så jevnt du kan. Strø over et tynt dryss med havsalt, omtrent 1 ts til sammen. Stek midt i ovnen i 13 minutter til og ta så kaken ut. Løft umiddelbar ut av formen ved å løfte i papiret. La kaken hvile i 10 minutter før du skjærer den i 16 like store biter med en skarp kniv. Avkjøl bitene på rist til de er helt kalde. Oppbevar i tett boks. KOS DEG.



**Superenkle, supergode og
superstore sjokoladecookies**



Jeg tror det er få ting som er mer uimotståelig enn nystekte sjokoladecookies.

Og disse smaker himmelsk i all sin enkelhet.

Kjeks, sjokolade og nøtter. Perfekt konsistens.

Ikke noe fuzz.

Trikset er å steke dem ganske kort og på relativt lav temperatur.

Og så er det egentlig bare å kose seg. ☐

Cookies the American way:

(ca 20 store cookies)

2,5 dl mykt smør

1,25 dl hvitt sukker

1,25 dl brunt sukker

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

1 ts natron

1 ts havsalt

2,5 dl siktet hvetemel

200 g sjokolade, 70%

1 dl hasselnøtter, hakket (kan sløyfes)

Sett ovnen på 160 grader.

Pisk smør og sukker luftig og lyst med elektrisk visp. Tilsett egg og vaniljeekstrakt og pisk litt til.

Ha mel, salt og natron i en mindre bolle og rør sammen.

Tilsett litt og litt av melblandingen i smør/sukker/egg og pisk mellom hver gang. Vend tilslutt inn nøtter og sjokolade.

Sett hele bollen i kjøleskapet i ca 30 minutter.

Sett kuler av deigen på et bakepapirkledd stekebrett, ca 6 kuler per brett (de flyter ut). De skal omtrent være på størrelse med en liten kule iskrem fra en iskremskje.

Stek i 10 minutter, kjeksene har da så vidt farge i kantene. La ligge på stekebrettet i ca 3-4 minutter før du legger dem over på rist med en stekespade. Avkjøl eller SPIS! Oppbevar i tett kakeboks.



La meg introdusere deg for min nye bestevenn: Biscotti! En italiensk liten kjekkas som er godt selskap over en god kopp kaffe. Biscotti gleder også alle vertinner ved sitt nærvær, bare vent til neste gang du er invitert bort og trenger noe(n) å ta med. ☐

Mine beste biscotti:

(ca 30-40 stk)

3 egg

250 sukker

100 g hele mandler

100 g hele hasselnøtter

3 ss vaniljesukker

ca 0,5 ts salt

finrevet skall av en økologisk sitron

400 g siktet hvetemel

1,5 ts bakepulver

Sett ovnen på 175 grader. Kle et stekebrett med bakepapir.

Rist nøttene i ovnen i 10-15 minutter og legg dem i et rent kjøkkenhåndkle. Gni skallet av hasselnøttene og la avkjøle.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Rør sammen mel, bakepulver, salt, vaniljesukker og sitronskall i en separat bolle. Rør alt det tørre med eggedosisen til en fast deig og elt tilslutt inn de hele nøttene. Ha evt ørlite mel på benken. Del deigen i tre og trill 3 lange pølser, så lange som stekebrettet er langt. Legg pølsene på brettet og stek midt i ovnen i ca 35 minutter. Ta ut og skjær i skiver på skrå (ca

1,5 cm tykke) mens pølsene fortsatt er varme. Legg skivene over på brettet og etterstek dem ca 3 minutter på hver side. De skal være helt tørre. Avkjøl og oppbevar i tett boks. Kos deg.



Kolakaker, Karamellkaker, Brune pinner (fordi de enkle og beste julekakene har mange navn)



Denne enkle oppskriften har jeg fra Signe, som alltid serverer himmelsk mat og kaker. Kolakaker eller Brune pinner er en av mine personlige julefavoritter og disse er de BESTE jeg har smakt. Seige, litt sprø og med en nydelig karamellsmak. Det hemmelige (ikke nå lenger) trikket er at hun bruker Kviteseid smør, som er ekstra salt og godt. Bare prøv selv!

Brune karamellkola pinner:

(ca 50-60 stk)

200 g mykt Kviteseid smør

2 dl sukker

2 ss mørk sirup

2 ss vaniljesukker

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

perlesukker til å strø over (kan sløyfes)

Sett ovnen på 175 grader. Dekk to stekeplater med bakepapir. Rør smør og sukker raskt sammen til en porøs masse. Tilsett øvrige ingredienser og arbeid deigen lett sammen.

Del deigen i fem like store deler. Rull/lag fingertykke pølser/lengder av delene, de skal være like lange som kortsiden av stekeplaten. Ha to pølser på den ene platen og tre på den andre. Trykk dem litt flate. Strø over perlesukker hvis du vil. Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter til gylne. Skjær i skiver på skrå mens de fortsatt er varme. Oppbevar i tett boks. Kos deg!



**Kanongode kokosmakroner (kun
fire ingredienser)**



Vet du hva? Jeg synes kokosmakroner er så barnslig godt! Og disse ble perfekt seige og sprø i kantene. Dessuten er dette en type småkake som både er allergivennlig og skikkelig enkel og rask å lage. Og det er jammen bra, for disse er garantert borte før jul. ☐

Du trenger:

(Ca 20-25 avhengig av størrelse)

50 g smør

2 egg

125 g sukker

250 kokos

Sett ovnen på 175 grader og dekk et stekebrett med bakepapir. Smelt smør og avkjøl. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis og rør forsiktig inn det avkjølte smøret. Vend til slutt inn kokos. La massen stå ca fem minutter, så den får satt seg litt. Bruk en spiseskje (eller cookieskje, som jeg brukte) til å sette små kuler/fjell av deig på brettet. Stek i 12-14 minutter eller til de er gyldne utenpå. La stå et par minutter på brettet før de avkjøles fullstendig på rist. Kos deg.

