LINDA BEN

Nammismákökur



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Nammismákökur

- 200 g smjör
- 250 g púðursykur
- 1 egg
- 1 eggjarauða
- 1 msk vanilludropar
- 1 tsk matarsódi
- 250 g hveiti
- 250 g Eitt Sett drumbar
- 150 g Síríus súkkulaðiperlur

Aðferð:

1. Setjið smjörið í skál ásamt púðursykri í skál og þeytið þar til létt og ljóst.
2. Bætið saman við egginu og eggjarauðunni og þeytið.
3. Bætið saman við vanilludropunum.
4. Blandið saman matarsóda of hveiti og bætið út í, hrærið aðeins þar til blandað.
5. Skerið Eitt Sett drumbana niður í sneiðar og bætið út í deigið ásamt súkkulaðiperlunum.
6. Setjið deigið loftþétt ílát og kælið í 1 klst eða yfir nótt inn í ísskáp.
7. Kveikið á ofninum og stillið á 175°, undir og yfir hita.
8. Búið til 30 g kúlur úr deiginu og raðið þeim á smjörpappírsklædda ofnskúffu með góðu millibili og bakið í 11 mín. Eftir 11 mín eiga endarnir að vera byrjaðir að brúnast en miðjan er ennþá vel mjúk. Takið þá út úr ofninum og k ælið kökurnar áður en þær eru borðaðar.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.