

Opskrift
Emil Obel

Emils Kompostcookies



BAG
FOR
BørneTelefonen



Opskrift fra
Emil Obel

Antal: 12 stk.

Ingredienser

Kompostcookies

– brug alle dine rester

100 g blødt smør
100 g sukker
100 g brun farin
1 tsk vaniljesukker
1 æg
200 g hvedemel
1 tsk bagepulver
½ tsk salt

Et par store håndfulde blandet fyld, såsom chokoladeknapper, smarties, chokoladebarer, skumfiduser, nødder, saltstænger, chips, cornflakes, havregryn, tørret frugt osv...

TIP!

Du kan sagtens lave dobbelt portion og gemme de rå dejkugler på frost til en anden god gang, hvor kagetrangen melder sig.

Fremgangsmåde

1. Rør smør, sukker, brun farin og vaniljesukker sammen til en ensartet cremet masse.
2. Rør derefter ægget i og til sidst mel, bagepulver og salt i til det er blandet godt sammen.
3. Hak dit fyld groft og rør halvdelen i dejen.
4. Del dejen i 12 og tril den til kugler på størrelse med golfbolde.
5. Vend kuglerne i det resterende drys og fordel dem på to bageplader med bagepapir.
6. Bag dem en plade ad gangen i 12-15 min. ved 175 grader varmluft til de er gyldenbrune.
7. Lad dem køle af før de pilles af bagepapiret og opbevar dem i en lufttæt beholder indtil servering.