



## Molasse Spice Cookies

### Ingredienser

250 g smør  
70 g hvitt sukker  
30 g brunt sukker  
1 eggeplomme  
1 ts vaniljeessens  
1,2 dl melasse  
1 ts bakepulver  
1,5 ts kanel  
1,5 ts ingefær  
5 dl hvetemel

Pynt:  
sukker

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggeplommen og vaniljeessens. Pisk så inn melasse. Bland deretter i bakepulver og krydder og til slutt hvetemelet.

Form deigen til runde kuler. Rull dem i sukker og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn avstand mellom kakene, for de flyter utover under steking.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips



"Molasse Spice Cookies" oppbevares i tette sluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/molasse-spice-cookies>