



Brown Sugar Cookies

Ingredienser

250 g smør
125 g brunt sukker
0,5 dl maizena
0,5 ts kanel
5 dl hvetemel

Pynt:

brunt sukker (demerara)



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker til smørkrem. Bland sammen de tørre ingrediensene og kna inn i deigen. Form deigen til en rull (ca 5 cm i diameter) som settes kjølig i et par timer.

Skjær rullen i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss over litt brunt sukker på hver kake. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, eller til de er lyst gyldne.

Tips

Oppbevar kakene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brown-sugar-cookies)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brown-sugar-cookies>