



## Kule Cookies

### Ingredienser

- ♥ 125 g smør
- ♥ 125 g brunt sukker
- ♥ 1 stort egg
- ♥ 1 moden banan
- ♥ 175 g hvetemel
- ♥ 0,5 ts bakepulver
- ♥ 1 ts kanel (se tips)
- ♥ 2 ss melk
- ♥ 50 g rosiner
- ♥ 100 g nøtter eller sjokoladebiter (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn egget. Mos bananen (jeg bruker stavmikser til dette, men bananen kan også moses med gaffel) og bland inn i smørkremen. Sikt i mel, bakepulver og kanel og rør dette inn i deigen sammen med melken. Bland til slutt i rosiner og hakkede nøtter eller sjokoladebiter.

Sett topper av deigen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer (det blir ca 9 cookies på 2 plater, og altså 18 cookies til sammen).

Stek cookiesene midt i ovnen ved 190°C i 15-20 minutter til cookiesene er lyst gygne.

La cookiesene avkjøles en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

♥ I originaloppskriften står det 1 ts krydderblanding bestående av kanel, muskat, allehånde og ingefær. Jeg brukte kun 1 ts kanel og kakene ble veldig gode da.

♥ Et variasjonstips er som sagt å bytte ut nøttene med sjokoladebiter fordi ikke alle barn er like glade i nøtter. En annen variant er å lage Peanøttkjeks ved å bytte ut bananmosen med 2 ss peanøttsmør og bruke hakkede peanøtter i stedet for andre nøtter. Sløyf da rosinene og krydderet.

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

---

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