



Red Velvet Crinkle Cookies

Ingredienser

- ♥ 225 g hvetemel
- ♥ 50 g sukker
- ♥ 150 g brunt sukker (se tips)
- ♥ 3 ss kakao
- ♥ 1,5 ts bakepulver
- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 egg
- ♥ 1 eggeplomme
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ss rød konditorfarge (se tips)

Pynt:

- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 5 dl melis

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker, brunt sukker, kakaopulver og bakepulver i en food processor. Kjør dette sammen. Tilsett mykt smør, egg, eggeplomme, vaniljeekstrakt og konditorfarge. Kjør deigen sammen.

(Har du ikke food processor, går det også greit å blande ingrediensene sammen med en elektrisk håndmikser.)

Klem deigen sammen og del den i 24 like store emner.

Rull kulene først i sukker og deretter i melis.



Sett kakene på 2 bakepapirdekkede stekeplater (12 stk per plate).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 12 minutter.

Avkjøl kakene på platen i minst 5 minutter før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Jeg bruker her lysebrunt sukker (demerarasukker) og ikke mørkebrunt farinsukker.

♥ For å få ordentlig rødfarge på kakene må du bruke konsentrert konditorfarge (pastafarge). Fargen på de stekte kakene blir dyp mørkerød fordi det også er kakaopulver i deigen.

♥ Kakene er myke rett etter at de er tatt ut av ovnen, så de må avkjøles på platen i minst 5 minutter før de flyttes over på rist. Ikke øk steketiden, for det er meningen at kakene skal ha en "chewy" kjerne.☐

♥ De ferdigstekte kakene kan oppbevares i tett boks, gjerne i kjøleskapet. De kan også fryses.

♥ Gi gjerne kakene et nytt melisdryss rett før servering, så ser de nybakte og delikate ut.

♥ For flere amerikanske **Red Velvet**-oppskrifter, se [HER](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/red-velvet-crinkle-cookies>