

M&M Cookies

Giver ca. 40 småkager.

150g smør
150g rørsukker (lys farin)
en knivspids salt
1 æg
175 g mel
1 tsk bagepulver
1 tsk kanel
en knivspids kardemomme
100 g "M&M's" MINIs

Vejledning

Pisk smør, sukker og salt sammen, og tilsæt herefter æg.
Bland mel, bagepulver og krydderier og rør det i dejen.
Halvdelen af "M&M's" pastillerne røres herefter i.

Fordel dejen med teskeer (på størrelse med en lille valdnød) på bageplader beklædt med bagepapir. Fordel resten af "M&M's" MINIs ovenpå kagerne og tryk dem lidt ned i dejen.

Bag kagerne ved 175 grader i ca. 10 min. Kagerne skal ud af ovnen når de er let brune i kanten, men stadig lidt bløde i midten. Afkøl på bagerist og opbevar i tætsluttende dåser.