

Sweet'n salt caramel cookies

Suolainen, makea toffee, manteli ja suklaa tekevät näistä pikkuleivistä herkullisia.

16 - 18 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

225 g voita

3 dl muscovadosokeria tai

tummaa ruokosokeria

1 kpl kananmuna

5,5 dl vehnä jauhoja

1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa

1 tl suolaa

1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia

1 ps Dr. Oetker Mantelilastuja (50 g)

170 g fudgepaloja

1 ps Dr. Oetker Chocolate chips milk (100 g)

- 1** Vatkaa voi ja muscovadosokeri pehmeäksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää muna ja vatkaa hyvin. Lisää jauhot, ruokasooda, suola, vanilja-aromi, mantelilastut, fudge-palat sekä suklaarakeet ja sekoita tasaiseksi massaksi. Jos sekoitat liikaa, pikkuleivistä voi tulla rakenteeltaan hieman kumimaisia. Anna taikinän levätä kylmässä 30 minuuttia.
- 2** **Lämmitä uuni 200 asteeseen.** Nosta taikinasta leivinpaperin päälle pellille noin kahden ruokalusikallisen kokoisia nokareita. Paina nokareet kevyesti litteiksi haarukalla ja paista pikkuleipiä uunin keskiosassa **10-15 minuuttia** sen mukaan, haluatko pehmeän vai rapean keskustan. Pikkuleivän pohjan on oltava vaaleanruskea, kun käännät sen ylösalaisin. Anna pikkuleipiä jäähtyä täysin ritilän päällä, ennen kuin asetat ne ilmatiiviiseen säiliöön.