

Peanut butter småkager med mæsk

24 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Mæsk fra ølbrygning

Ingredienser

4 spsk blødt smør

1,2 dl rørsukker

1 æg

1,5 dl chunky peanut butter

1/4 tsk salt

1/4 tsk natron

1/4 tsk vanilje ekstrakt

1,2 dl hvedemel

1,2 dl mel af mæsk

1,2 dl tørret mæsk

Beskrivelse

Tænd ovnen på 190 grader alm. ovn.

Bland smør og sukker i en skål til det er cremet. Tilsæt ægget og pisk indtil det er godt blandet.

Tilsæt de resterende ingredienser og pisk det indtil blandingen er ensartet.

Beklæd en bageplade med bagepapir.

Rul dejen til små kugler på størrelse med en golfbold og placer dem på bagepladen.

Tryk kuglerne flade med en gaffe, drej gafflen 90 grader og lav et gittermønster i overfladen.

Bages i 12 minutter.

Lad småkagerne køle af på en rist inden de spises.