

Ahorn sirup småkager



INGREDIENSER

- 2 ½ dl usaltet smør
 - 2 ½ dl brun farin
 - 1 teske vanille essens
 - 1 stort æg
 - 2 ½ dl ahornsirup
 - 5 dl mel
 - ½ teske bagepulver
 - ½ teske salt
 - 2 dl knuste valnødder
1. Blødgør smøret i en skål og bland det med farinen ved hjælp af piskeris i 3 minutter eller indtil let og luftig.
 2. Pisk vanille essensen og æggene i blandingen, indtil den er jævn. Pisk ahornsiruppen i blandingen, indtil den er jævn.
 3. I en anden skål blandes melet, bagepulveret og saltet. Denne blanding tilføjes langsomt til smørblandingen under piskning. Fold valnødderne i. Dejen tildækkes og stilles koldt i 30 minutter.
 4. Forvarm ovnen til 175 grader. Læg en ad gangen en skefuld af dejen på bagepapir på bagepladen. Kagerne bages 10-12 minutter eller indtil de er let brune omkring kanterne. Lad kagerne stå på bagepapiret i et par minutter, før de lægges på en rist til fuldstændig afkøling.

Denne opskrift giver 35 stk småkager. Opskriften er taget fra nettet:

http://simplyrecipes.com/recipes/maple_cookies/