

## *Cookies med karamel eller is*



*Cookies bagt med karamel i eller to cookies med is imellem.*

*Man kan selvfølgelig også bare bage og spise dem som almindelige cookies. Uanset hvad er det rigtig lækkert ☺*

*Opskriften er inspireret af thefoodclub og anna-mad.*

*Ca 12 - 15 stk*

### ***Dej***

*250 g brun farin*

*125 g smør*

*1 stort æg*

*200 - 225 g mel*

*40 g kakao*

*1 tsk bagepulver*

*½ tsk natron*

*1 spsk vaniljesukker*

*1 tsk salt*

*100 g mørk chokolade, grofthakket*

*50 g mandler eller hasselnødder, grofthakket*

### ***Øvt***

*Vaniljeis*

*Havsalt*

*Karamel eller kondenseret mælk*

## **Dej**

Pisk smør og brun farin godt sammen.

Pisk ægget i.

Bland mel, kakao, bagepulver, natron, vanilje og salt sammen og pisk det i.

Rør chokolade og nødder i og sæt i køleskabet et - to døgn.

Sæt nu dejen i klumper med god afstand på en plade med bagepapir.

Bag ved 175 grader i 15 - 18 minutter.

Køl af på en rist.



## **Cookies med karamel**

### **Karamel**

Kog kondenseret mælk til karamel i tre - fire timer og køl af,

Sæt dejen i klumper med god afstand på en plade med bagepapir - brug ikke alt dejen.

Lav en lille fordybning i hver klump og kom lidt karamel i fordybningen.

Tag resten af dejen og fordel på kagerne - tryk godt sammen, så karamellen er lukket inde.

Bag ved 175 grader i 15 - 18 minutter.

Køl af på en rist.



## **Cookies med is**

Tag isen ud af fryseren og skær skiver af og kom imellem to cookies, pres let sammen og læg i fryseren til de skal serveres.

