

SMARTIESCOOKIES

Ingredienser: Ca 24 st

1 dl strösocker (eller ½ dl farinsocker + ½ dl strösocker)

½ krm salt

½ tsk bikarbonat

4 dl vetemjöl

½ dl ljus sirap

100 g smör, rumsvarmt

1 ägg



Fyllning

1 påse Smarties eller Non stop

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 160 grader. Blanda farinsocker, strösocker, salt, bikarbonat och vetemjöl. Tillsätt sirap, smör och ägg. Blanda ihop allt till en lite kladdig deg.
2. Dela degen i ca 24 bitar. Rulla dem till bollar.
3. Lägg bollarna på plåtar med bakplåtspapper (ca 9 på varje).
4. Platta till bollarna lite.
5. Lägg Smarties eller Non stop på kakorna (typ 5 st på varje kaka).
6. Grädda kakorna mitt i ugnen i 17–20 min. Låt dem svalna på plåten.