

Lemon Cookies m. hvid chokolade

125 g sukker
140 g smør
125 g brun farin
2 tsk vaniljesukker
1 æg
250 g hvedemel
1/2 tsk salt
1/2 tsk bagepulver
1 tsk natron
1 stk citron
180 g hvid chokolade



Smør ud af køleskabet.

Riv skallen på citrion.

Hak den hvide chokolade til grove stykker (1 x 1 cm).

Put brun farin og sukker og vaniljesukker i en skål, og rør til det er en ensartet masse.

Tilføj æg og rør igennem.

Tilføj mel, natron og bagepulver og salt - rør igen.

Tilføj hvid chokolade og citronskal.

Put dej i køleskabet 10-15 minutter.

Tænd ovn på 175 grader varmluft.

Bagepapir på en bageplade.

Lav kugler a ca. 40g pr. stk. sæt m. afstand (4 cm).

Giver ca. 14 stk.

Bag cookies ca. 10-12 minutter.

Afkøl på rist - må ikke blive fugtige.

Opbevares i kagedåse eller pose.