



Mæsk fra ølbrygning

Ingredienser

230 gram mel
50 gram mel af mæsk
1 tsk natron
½ tsk salt
115 gram sukker
115 gram rørsukker
115 gram usaltet smør
115 gram peanut butter
1 stort æg
1 tsk vanilieessens
32 stk Toms Mimoser

Variationer

Toms Mimoser kan erstattes af anden chokolade i samme størrelse, fx et stykke Marabou eller Ritter Sport.

Beskrivelse

Forvarm ovnen til 190 grader (ikke varmluft).
Bland de to slags mel, natron og salt i en skål.
Skær smøret i små terninger og bland det sammen med sukker, rørsukker og peanut butter i en røremaskine indtil det er luftigt.
Tilføj æg og vanilieessens og bland ved mellem hastighed indtil det er godt blandet.
Tilføj nu melblandingen og bland ved lav hastighed kortvarigt indtil det er kombineret.

Betræk en bageplade med pagepapir og hæld lidt sukker op i en skål.

Rul dejen i kugler på ca. 2½cm i diameter, rul kuglerne i sukkeret og placer dem på bagepapiret med 4-5 cm afstand.

Bag kagerne i ovnen på nederste rille i 4 minutter og bag herefter på øverste rille i 5-6 minutter indtil kagerne begynder at blive gyldne.

Tag kagerne ud af ovnen og tryk en Mimose ned i midten af hver småkage.

Lad kagerne køle af i 10 minutter på bagepladen herefter kan de afkøles helt på en rist.